N°6 - GIUGNO 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80 NUOVE RICETTE

INEDITO MELONE DOLCE E SALATO

MICROONDE: GRANDI PIATTI IN POCO TEMPO

CIABATTA CONTRO BAGUETTE: QUAL È IL PANINO MIGLIORE?

IN VIAGGIO: IL COLLIO

A TUTTA FRUTTA
Uno spettacolare budino tricolore con fragole e lamponi

FACILI & GUSTOSI

PASTE ESTIVE, INSALATE FANTASIA, **DOLCI AL CUCCHIAIO**

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti.
2 L'insalata di pasta con melone e speck, un'idea facile con il "buon prodotto" del mese (pag. 48).
3 Sfida tra panini: ciabatte farcite all'italiana contro baguette alla francese (pag. 70).

È tempo di estate. Quando ero ragazzo, ad annunciarne l'arrivo era il profumo del melone sulla tavola. Il profumo e, insieme, il gusto fresco e un po' dolce che lascia sul palato. Già, il melone: è più di un ricordo, è davvero un protagonista della mensa estiva. Non a caso l'abbiamo eletto a "prodotto buono" di giugno, del resto in questo mese ne inizia la raccolta nelle nostre campagne: qui lo proponiamo in quattro ricette dolci e salate a cui si aggiungono tre preparazioni rapide e facili, rinfrescanti. Protagonista del periodo è pure la zucchina: Davide Oldani la interpreta con la virtuosistica semplicità che gli conosciamo, mentre a scuola di cucina impariamo a cucinarne la classica versione ripiena e tre varianti sfiziose. Anche per il pesce abbiamo un suggerimento ed è da alta cucina ma di semplice realizzazione: i gamberi all'armoricana (l'Armorica era un'antica regione della Francia settentrionale). Altra caratteristica dell'estate è l'andare di fretta per non perdere nemmeno un minuto di sole e di divertimento vacanziero. Così ecco quattro veloci ricette ipocaloriche al bicchiere – per andare in spiaggia senza imbarazzi, la cura della linea è un obbligo –, sei piatti da cuocere al volo nel forno a microonde, e, ancora, dei panini da portare sull'arenile o da mangiare in gita. Non dei sandwich qualunque in ogni caso, ma una specie di disfida di Barletta a colpi di street food: di qua la ciabatta italiana, di là la baguette francese, da una parte una farcitura nostrana, dall'altra una pensata dai cugini transalpini: meglio l'Italia o la Francia? La risposta è una sola: preparare e mangiare... A chiudere il menu, un dessert nostalgia, la rivisitazione della "bomba nera", il dolce al cioccolato di Ornella Vanoni – a proposito, ricordate il suo hit, *Rossetto e cioccolato*? Poi ci si mette in viaggio: questa volta il gusto ci porta nel Collio, in Friuli, terra di dolci colline, di antiche tradizioni, di ottimi vini e di sapori rustici ed eleganti. In totale fanno 81 ricette. Tutte collaudate per voi sui nostri fornelli.

Ettore Mocchetti

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Matteo Carassale

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più

FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

N. 6 - Giugno 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Art Director
GIUSEPPE PINI
Photographic Contributor
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
MARIA GRAZIA CECCONELLO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI, DAVIDE BROVELLI, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, AURO BERNARDI, RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, AMBRA GIOVANOLI, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), PAOLO VIZZARI

Per le foto
123 RF, 500PX, AG MONDADORI PHOTO, SIMONE APRILE, AWL IMAGES, GIANLUCA BARONCHELLI, MATTEO CARASSALE, CONTRASTO, ANDREA DI LORENZO, PAUL DODDS, COLIN DUTTON, SIMONE FERRARO, FABRICE GALLINA, GETTYIMAGES, CARLO GUTTADAURO, MATTEO IMBRIANI, LA CAMERA CHIARA, RICCARDO LETTIERI, DALIBOR MICHALCIK, MARCO MILANI, FEDERICO MILETTO, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, MASSIMILIANO RUVOLO, MARCO SANTINI, STEFANO SCATÀ, SIME, FRANK SOBIERAY

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore,*
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,*
Manuela Bondioli, Simona Di Liddo, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre - Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Budino tricolore ai lamponi e fragole* (pag. 118)
Ricetta di Walter Pedrazzi - *Foto di* Federico Miletto

Sommario GIUGNO 2015

IDEE

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

I MENU *di* GIUGNO

Sei proposte scelte tra le nostre ricette

TUTTO MARE

MERENDA ALLA FRUTTA

GOURMET

VEGETARIANO

FACILE

APERITIVO RICCO

Giusti ADESSO

Trionfa il basilico, spuntano i primi funghi, la lavanda svela la **bontà** del suo intenso aroma. E certe ciliegie anche da mature conservano l'asprezza della frutta acerba

A CURA DI EMMA COSTA

LA LAVANDA

Il suo profumo, anche da secca, supera quello di ogni altro *fiore edibile* e per aromatizzare carni, pesci, dolci e insalate bastano i fiorellini di una sola spiga. Crea buone **ALLEANZE** con il rosmarino, l'aglio, l'alloro, il timo e la maggiorana.

LE ACCIUGHE

In questo periodo *sono abbondanti,* si pescano con facilità e sono particolarmente **POLPOSE**, adatte anche a essere messe sott'olio e sotto sale. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 81, 89 e 94.*

IL BASILICO

Due i tipi generalmente **USATI** in cucina: il *genovese,* a foglia lanceolata, e il *napoletano,* a foglia di lattuga: ne basta una per dare una nota estiva ai piatti.

LE CILIEGIE ACIDE

Insieme agli amabili *duroni* e alle *morette di Vignola* **MATURANO** ciliegie asprigne e amarognole: le venete *amarene,* le piemontesi *marasche,* le marchigiane *vignole,* usate anche per fare bevande alcoliche come il *maraschino* o il *vino di visciole.*

È il momento di	
AGLIO NUOVO	PISELLI
ALBICOCCHE	RAVANELLI
CAROTE	ZUCCHINE
CETRIOLI	SOGLIOLE
LAMPONI	TRIGLIE
PESCHE	GRANCHI

IL CUORE DI BUE

Molta polpa, pochi semi, forma a cuore: ecco il perfetto *pomodoro* da **INSALATA**, di dimensioni grandi, prodotto anche in versione costoluta. All'inizio dell'estate è al meglio, perché il caldo intenso di luglio e agosto può danneggiarlo. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 72, 74, 84 e 128.*

IL PORCINO ESTIVO

Prelibatezza da tagliare a fettine sottili, condire con olio e limone e gustare **ORA**. Facile preda dei parassiti fungivori, il *boletus aestivalis* non è infatti adatto a essere essiccato o conservato e quando lo si compra è bene controllare che sia sodo e senza i forellini delle larve.

Fotografie di 123RF, Stockfood/La Camera Chiara

Dove ANDARE

A gustare *pecorino e bottarga* sotto il sole della Sardegna o ad ammirare secoli **di arte** ispirata al vino sotto le volte di un magnifico palazzo veronese

A CURA DI EMMA COSTA

ORTI E CENACOLI
FIRENZE
FINO A SETTEMBRE

Sei cene tratte da ricettari monastici, realizzate con prodotti bio coltivati all'interno del Podere Cascine e affidate a noti cuochi toscani. Nei chiostri di Ognissanti, Santo Spirito e San Marco.
www.expo2015firenze.it

3-7 GIUGNO
TASTE OF MILANO
IN COLLABORAZIONE CON ELECTROLUX

All'evento partecipano 25 cuochi di ristoranti lombardi, 20 cuochi di ristoranti di tutta Italia e 5 cuochi di altre nazioni. Show Cooking, cene al buio (foto in basso), laboratori e spazio per bambini.
www.tasteofmilano.it

ExpoGelato 2015

FINO AL 30 GIUGNO

Gelato artigianale italiano: al formaggio, alla frutta, al vino. In *39 mila gelaterie* lo si produce per tutti i gusti e per un giro di "affari di gola" di 2 miliardi di euro. A Bergamo è possibile conoscerlo, gustarlo e osservare **COME SI FA**. Al Chiostro di Santa Marta, in Galleria e in piazza Matteotti sono stati infatti allestiti un laboratorio dimostrativo, un'area di degustazione e una mostra dedicata alla storia e all'attualità del gelato. *www.expogelato2015.it*

LA DIETA MEDITERRANEA. *OGGETTI IN EVOLUZIONE*
FINO AL 15 GIUGNO

Al Museo Poldi Pezzoli di **Milano** piatti, bicchieri, strumenti e vassoi progettati dagli studenti della Creative Academy, sotto la guida di Ugo La Pietra, e realizzati da artigiani lombardi e veneti. Per un'ideale tavola "molto italiana e molto mediterranea".
www.museopoldipezzoli.it

Fotografie di Andrea Di Lorenzo, 123RF, Riccardo Lettieri

29-31 MAGGIO
BUONGIORNO CERAMICA!
IN 37 CITTÀ FAMOSE PER LA PRODUZIONE DI CERAMICHE, LABORATORI APERTI, MOSTRE E PIATTI TIPICI. INFO SU
www.buongiornoceramica.it

9-15 GIUGNO
RADICI DEL SUD
EVENTO CHE CELEBRA E PREMIA LE ECCELLENZE DEI VINI OTTENUTI DA VITIGNI AUTOCTONI MERIDIONALI.
radicidelsud.com

SAGRE & PRODOTTI

Arte e Vino
bellezza ed ebbrezza in mostra

FINO AL 16 AGOSTO

Da *Quattro putti in volo con l'uva* di Giambattista Tiepolo a *Bacco ebbro* di Pieter Paul Rubens; da *Baccanale* di Nicolas Poussin a *Natura morta con bottiglia e bicchiere* di Pablo Picasso. Sulle pareti del Palazzo della Gran Guardia di Verona, 170 opere di maestri che dal '500 al '900 hanno rappresentato il vino nelle loro tele. Catalogo Skira. *www.comune.verona.it*

PORTO CERVO FOOD FESTIVAL
INIZIA L'ESTATE CON GUSTO 6-7 GIUGNO

Fine settimana con *produzioni di nicchia* ed eccellenze gastronomiche SARDE: salumi, formaggi, dolci, confetture, bottarga, caviale, sottoli. Show cooking, lezioni di cucina e menu ispirati alla leggendaria longevità degli abitanti dell'isola. *www.portocervofoodfestival.com*

Dolci di pasta di mandorle e glassa di zucchero dell'azienda artigianale Hòro. Gli chef della Costa Smeralda che partecipano alla manifestazione. Da sinistra: Sebastian Bandinu, Franco Guardone, Stefano Spanu, Manuel Arcadu, Giovanni Raccagni, Maurizio Locatelli e Antonio Vallana.

SAN MINIATO (PI) 1-7 GIUGNO

SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA

In località La Serra, settimana di cene a base di fiori di zucca. *www.lesagredelaserra.com*

PENNABILLI 7 GIUGNO

SAGRA DEL FUNGO PRUGNOLO

Nel piccolo comune dell'Alta Valmarecchia (Rimini), tagliatelle e specialità locali a base del prelibato fungo. *www.sagradelprugnolo.org*

FINO AL 31 DICEMBRE

CON LO SPECK IGP VINCI L'ALTO ADIGE

Ogni mese una baffa di Speck Alto Adige Igp in premio a chi risponde a un facile quiz. *www.speck.it*

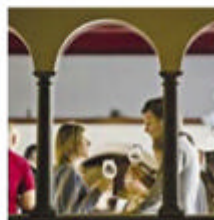
29 MAGGIO - 2 GIUGNO

GLUTEN FREE FEST

TUTTO SENZA GLUTINE, NELL'AREA VERDE DI PIAN DI MASSIANO DI PERUGIA, CON IL PATROCINIO DELL'ASS.NE ITALIANA CELIACHIA.
www.glutenfreefest.it

5-7 GIUGNO

GUSTADOM

NEL RIONE CATTEDRALE DEL PALIO DI ASTI, VINI, ECCELLENZE GASTRONOMICHE E CUCINA DEL TERRITORIO.
www.gustadom.it

13-14 GIUGNO

FRANCIACORTANDO

EAT LOCAL AND DRINK FRANCIACORTA: WEEKEND DEDICATO AL CIBO DI STRADA E ALLA PIZZA ABBINATI AL FRANCIACORTA.
www.franciacortando.it

5 Artigiani DEL CIBO

Storie *dolci e salate* di generazioni di oggi che **CON PASSIONE** continuano e innovano il prezioso lavoro delle aziende di famiglia

TESTO SIMONA PARINI

"Non ci fermiamo ai **liquori***: abbiamo farcito il nostro cioccolato anche con alghe nori e bottarga".*

Pierpaolo e Franco RUTA

1/ Bontà azteca

NELL'ANTICA Dolceria Bonajuto Pierpaolo e Franco Ruta propongono il **CIOCCOLATO DI MODICA** anche in deliziose praline ripiene di rum e whisky selezionati. La lavorazione del cioccolato, che si svolge senza l'aggiunta di grassi e senza concaggio, mantiene inalterati gli aromi del cacao ed esalta i profumi delle spezie che lo arricchiscono. Nella foto, una confezione di cioccolatini al whisky e al rum.

UN BUON CACAO E UN BUON DISTILLATO SI ESALTANO A VICENDA

DOVE TROVARE LA DOLCERIA BONAJUTO

Corso Umberto I 159
Modica (RG)
tel. 0932941225
www.bonajuto.it

Fotografie di Riccardo Lettieri, Simone Aprile

Selezioniamo da italiani.
Piu di 150 formaggi DOP, IGP e locali selezionati con cura direttamente dal produttore.
Pam
PANORAMA
PASSIONE PER IL FRESCO.

2/ Condimento speciale

LA PASSIONE per l'aceto balsamico della famiglia De Pietri inizia a fine '800. Oggi Franco, la moglie Donatella e il figlio Francesco nell'Acetaia La Bonissima, nelle campagne modenesi, producono ACETO Balsamico di Modena Igp e Balsamico Tradizionale di Modena Dop: per quest'ultimo tutte le lavorazioni sono svolte a mano e l'invecchiamento non è inferiore ai dodici anni. Nell'acetaia si possono ammirare e acquistare balsamici tradizionali di oltre un secolo.

"Aggiungete qualche goccia di Aceto Balsamico ***Tradizionale*** *di Modena sul pesce e sulla frittata di cipolle".*

Franco DE PIETRI e Donatella QUARTIERI

DOVE TROVARE L'ACETAIA

Via Tonini 2, Casinalbo di Formigine (MO), tel. 059512112
www.acetaialabonissima.it

"Una buona bresaola nasce da una ***buona carne*** *e dalla lavorazione artigianale di ogni singolo pezzo".*

Nicola PAGANONI

3/ Salume pregiato

DA TRENT'ANNI in Valtellina l'azienda famigliare Paganoni seleziona carni bovine del Sud America, Italia ed Europa per fare quindici varietà di BRESAOLE, comprese quella a ridotto contenuto di sodio e quella al peperoncino. Il clima asciutto e fresco favorisce la stagionatura naturale di questo prodotto magro ma saporito.

DOVE TROVARE PAGANONI

Via Omobono Cenini 19
Chiuro (SO), tel. 0342484349
www.paganoni.com

"Dalla fantasia e voglia di sperimentare di nostro padre è nata una ***varietà*** *quasi infinita di grissini".*

Lorena ARCARI

4/ Grissini speciali

IL TEMPIO milanese dei GRISSINI è Edelweiss, nel quartiere di Lambrate, gestito da vent'anni dalla famiglia Arcari. Oltre quaranta le varietà. Irresistibili sono *gli speciali,* conditi con olio e sale senza economia. Si trovano anche nei ristoranti e locali più quotati della città. Da provare anche le varianti al papavero, paprica e peperoncino.

DOVE TROVARE IL GRISSINIFICIO

Via Teodosio 27, Milano
tel. 0270630084.

"Basta un semplice filo d'olio per godere il sapore e ***il profumo*** *della pasta al germe di grano".*

Antonio MORELLI

5/ Primi eccellenti

DAL 1860 l'Antico Pastificio Morelli produce pasta secca artigianale, anche con gusti speciali. Oggi sono i fratelli Lucia, Antonio e Marco Morelli, quinta generazione, a portare avanti l'azienda di famiglia. Il prodotto di punta è la PASTA al germe di grano: ricco di vitamine, dà ottima resistenza alla cottura e inconfondibili sapore e profumo.

DOVE TROVARE IL PASTIFICIO

Via San Francesco 8
San Romano (PI), tel. 0571459032
www.pastamorelli.it

Fotografie di Riccardo Lettieri

Genuina come noi.

Mozzarella Brimi.
L'unica con latte cento per cento Alto Adige,
per un sapore tutto da provare.

www.brimi.it

Involtini di speck e mozzarella Brimi con insalata

INGREDIENTI Per 4 persone

- *12 fette di speck*
- *3x125 g di Bocconcini di Mozzarella Brimi*
- *½ cucchiaio di origano*

Insalata

- *40 g di insalata (riccia, rucola, radicchio, valeriana)*
- *3 cucchiai d'olio di colza*
- *2 cucchiai d'aceto di mele*
- *sale*
- *pepe macinato fresco*
- *1 cucchiaio d'olio alle erbe per servire*

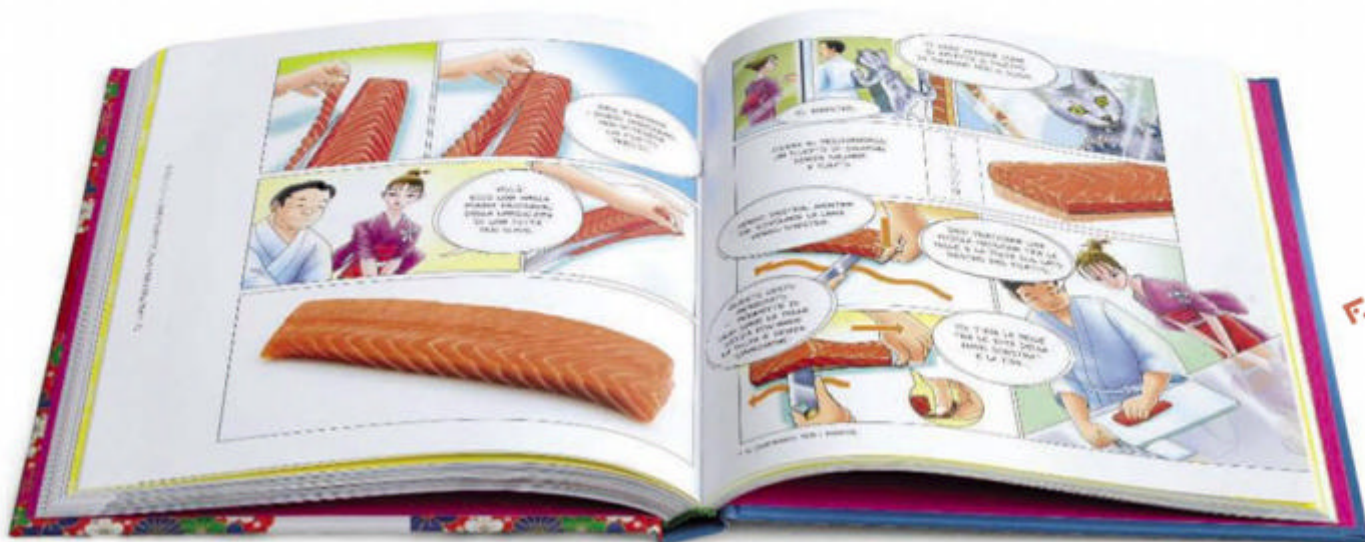
PREPARAZIONE

Tagliare in quattro le mozzarelle, cospargerle con origano tritato finemente e arrotolarle nelle fette di speck. Far saltare in padella gli involtini di mozzarella e speck rigirandoli su loro stessi, in modo che si cuociano su tutti i lati. Lasciar marinare l'insalata nel condimento a base di olio di colza, aceto di mele, sale e pepe. Servire assieme agli involtini di mozzarella.

Tempo di cottura: circa 3 minuti

LEGGERE *con gusto*

Per conoscere **LA BIRRA**. Per scoprire come si arrotola un *uramaki* impeccabile o come si preparano dolci che stupiscono. E per poter dire "questo pomodoro l'ho coltivato io!"

A CURA DI ANGELA ODONE

Tutto quello che c'è da sapere sul sushi lo trovate in questo grazioso libro: gli ingredienti, gli strumenti e le tecniche, ma non solo. Con la guida di due personaggi disegnati dall'illustratore Shusaku Nakata: il Maestro Karasu, vero chef di un famoso ristorante giapponese di Parigi, il Benkay (www.restaurant-benkay.com), e la sua aiutante Yuki, invece frutto della fantasia dell'autore. Lasciatevi incantare sfogliando queste pagine che sono ora fumetto, ora ricettario fotografico, ora carrellata di preziose carte da origami.
*"**Sushi Manga**", Chihiro Masui, Ed. Mondadori, www.librimondadori.it 19,90 euro*

COME UN VERO MANGA SI LEGGE PARTENDO DAL FONDO

L'UNIVERSO DELLE BIRRE

Come si bevono? In quali bicchieri si servono? Con quali piatti si abbinano? Cosa dicono le etichette? A questi e molti altri quesiti risponde in modo preciso e chiaro il nostro sommelier Giuseppe Vaccarini.
*"**Il manuale della birra**", Giuseppe Vaccarini, Ulrico Hoepli Editore, www.hoepli.it 27,90 euro*

DAL BALCONE AL PIATTO

Le autrici garantiscono che chiunque, seguendo i loro consigli, potrà raccogliere un ortaggio cresciuto sul proprio balcone. Basta scegliere una tra le dieci piante che "proprio tutti possono coltivare" con gioia e soddisfazione.
*"**Pomodori da terrazzo**", Antonella Mariotti e Chiara Priante, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 10 euro*

SOLO IN PASTICCERIA

Massimo Pica, pasticciere salernitano trapiantato a Milano, ha raccolto in questo ricettario le sue creazioni. Sono tutte spiegate passo passo, in modo così dettagliato che non resisterete alla tentazione di riprodurle. Il libro è in vendita nelle sue due pasticcerie di Milano. *"**Gusti, cromie, texture**", Massimo Pica 60 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

IL LETTORE IN REDAZIONE

DAVIDE BARLOCCO
Operaio metalmeccanico, cuoco per passione, Davide si diverte molto ai fornelli e ama mettersi alla prova, senza darsi troppa importanza: "A me piace cucinare, e se chi mangia è contento, sono contento anch'io". E, oltre alla moglie, sono contenti in molti, visto che a Dairago, il paese vicino a Milano dove vive, viene sempre scritturato come cuoco in diverse occasioni, più o meno ufficiali. Per noi ha rielaborato secondo il suo gusto un piatto che lo ha colpito in tv.

1

2

Tagliatelle ma con un COLPO D'ALA

Sono verdi e con la panna, come da tradizione, ma poi interviene un *ingrediente inaspettato*. E il vecchio diventa **NUOVO**

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

3
4

5

6

7

8

IL SEGRETO

Tritate la buccia dei lime con il coltello e non con la grattugia: in questo modo rimarrà un po' più consistente e oltre al profumo darà anche una sensazione di croccantezza. Sbucciate i frutti con un coltellino, avendo cura di togliere solo la scorza verde, senza la parte bianca che è amara.

LA RICETTA

Tagliatelle verdi con sugo al lime

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g coste
300 g farina
125 g stracchino
120 g panna fresca
2 uova – **2** lime – burro
olio extravergine di oliva – sale

1 PULITE *le coste e lessatele in acqua bollente non salata per 10-12'. Scolatele, strizzatele, pesatene 100 g e frullateli con un mixer a immersione.*
2 IMPASTATE *la farina con le uova e le coste frullate, ottenendo un panetto morbido. Lasciatelo riposare coperto per 30'.*
3 TRITATE *con il coltello la scorza verde dei lime, poi spremete i frutti.*
4 SCIOGLIETE *in un'ampia padella 60 g di burro con un filo di olio; insaporitevi per 2' la scorza di lime tritata, unite il succo e salate. Infine aggiungete la panna e lo stracchino: quando si sarà sciolto spegnete.*
5-6-7 STENDETE *la pasta con il matterello in sfoglie non troppo sottili. Arrotolatele, tagliatele con un coltello e srotolate la pasta, ottenendo le tagliatelle verdi.*
8 CUOCETE *la pasta in acqua bollente salata. Scaldate il sugo nella padella; scolate la pasta e saltatela nel sugo. Servite subito.*
DAVIDE LE ACCOMPAGNA *con un Pecorino, un bianco marchigiano che trova particolarmente adatto a contrastare la pastosità del sugo data dallo stracchino e dalla panna.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **28 aprile***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto bianco Ceramiche Nicola Fasano, coltelli Zwilling J.A. Henckels, pentole Risolì.

Per pasta ASCIUTTA

Belli, resistenti, duraturi e *facili da pulire.* Colapasta di **ACCIAIO**. Indispensabili in cucina per primi piatti, verdure e tanto altro

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1 Per scolare ma anche da immergere nella pentola di cottura **Pots&Pans**, Ø 22 cm, di Alessi, 74 euro *www.alessi.it* **2** Con piedini e di forma semisferica **Al dente**, Ø 24 cm, des. Konstantin Grcic, di Serafino Zani, da laRinascente, 71 euro *www.rinascente.it* **3** Profondo, con base a fascia **Ordning**, Ø 22 cm, di Ikea, 9,99 euro *www.ikea.com* **4** Come un pizzo **Dressed**, Ø 24 cm, des. Marcel Wanders, di Alessi, 99 euro *www.alessi.it*; canovaccio **West** di Linum, 10 euro *linumdesign.com*; parquet in rovere **Medoc** di Listone Giordano.

Ha collaborato Gaia Panceri

5 Capiente, con sostegni filiformi ma stabile, Ø 24 cm, di **WMF**, 59,95 euro *www.wmf.it*

6 Forato fino al bordo, della linea **Chef** di Tescoma, Ø 24 e 28 cm, 15,90 e 17,90 euro *www.tescomaonline.com*

1

2

3

4

ACQUA, PASTA, SALE

Dosi per una buona cottura: per ogni 100 grammi di pasta secca occorrono 1 litro di acqua e 10 grammi di sale grosso, che equivalgono a un cucchiaino da tè colmo.

DUE SECOLI IN UN SORSO

Era il **1815** quando Ausano Ramazzotti, "padre" del primo amaro italiano, creò in un piccolo laboratorio nel cuore di Milano, una combinazione armoniosa di **33 diverse erbe e spezie** in alcol di ottima qualità: **Amaro Ramazzotti**.
La **ricetta** è ancora oggi **segreta**, ma sono le virtù e la provenienza degli ingredienti che la compongono a parlare: anice stellato dall'inconfondibile aroma e dalle **proprietà digestive**; arance dolci calabresi, dal tocco mediterraneo; cardamomo, dal **gusto dolce e speziato** e dalle doti decongestionanti, proveniente dalla lontana India; chiodi di garofano, digestivi e profumatissimi, di origine orientale; mirra preziosa ed esotica, dal sapore amaro rigenerante; galanga, stimolante ed afrodisiaca, odorosa di pini ed agrumi. **Amaro Ramazzotti** è l'amaro italiano **più diffuso al mondo** e rappresenta una vera icona del Made in Italy all'estero. Da **200 anni** è un **simbolo di stile** del nostro Paese, portavoce del nostro modo di vivere la tavola e compagno dei momenti più belli da condividere insieme. **Ideale a fine pasto**, da gustare liscio o con ghiaccio; il nostro consiglio è di servirlo con una scorzetta di arancia o di limone per esaltarne al massimo l'aroma.
Il **2015** è per Ramazzotti un **anno da celebrare**: in occasione del suo Bicentenario e di Expo **offrirà l'Amaro** in 50 tra i più rinomati ristoranti milanesi, per festeggiare insieme. Unisciti anche tu!

ANCORA OGGI PRODOTTO SECONDO LA RICETTA ORIGINALE,
SENZA L'AGGIUNTA DI COLORANTI O AROMATIZZANTI ARTIFICIALI,
AMARO RAMAZZOTTI ACCOMPAGNA GLI ITALIANI DAL **1815**.

AMARO RAMAZZOTTI CELEBRA UNA STORIA CHE DURA DA **200 ANNI**.
VIENI A FESTEGGIARE CON NOI NEI MIGLIORI RISTORANTI MILANESI, **L'AMARO LO OFFRE LA CASA!**
SCOPRI DOVE SU: WWW.RAMAZZOTTI.IT

PIACERI *di* CANTINA

Da quando il riscaldamento del clima ha prodotto l'aumento del grado alcolico dei vini, **BERE IN LIBERTÀ** e leggerezza è diventato difficile. Ecco perché abbiamo scelto per voi nove etichette tutte entro 12 gradi

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

BIANCHI DAL NORD

Dissetanti all'aperitivo, freschi a tavola, danno sollievo ai primi caldi

Piemonte

LANGHE DOC FAVORITA "FALLEGRO" 2014
Poderi Gianni Gagliardo, La Morra (CN), tel. 017350829, www.gagliardo.it **10,50 euro**
La favorita è un'uva che da secoli cresce sulle colline del Roero. In passato finiva in tavola. Ora invece serve per produrre bianchi dai profumi erbacei, molto puliti. E capaci di essere leggerissimi (il disciplinare consente una gradazione minima di 10,5% vol.), ma scattanti e nervosi. Come questa bottiglia, firmata dal "padre" della nuova Favorita. Ottima, a 8-10 °C, su antipasti con salse cremose, come l'insalata russa. **12 gradi**

Lombardia

COLLINA DEL MILANESE IGT VERDEA "VIGNETO VAL GALLOTTA" 2014
Cantina Pietrasanta, San Colombano al Lambro (MI), tel. 3487122717, www.cantinepietrasanta.it **4,50 euro**
Anche la verdea, come la favorita, è un'uva dalla doppia anima, da tavola e da vino. Qui, con una piccola parte di riesling renano, dà un bianco di grande semplicità, allegro e molto scorrevole, dal profumo di agrumi e dal sapore fresco e minerale. Servito molto fresco, a 6-8 °C, è ottimo da solo o con piatti leggeri a base di verdura. **11,5 gradi**

Liguria

COLLINE DEL GENOVESATO BIANCO IGT "TREVIGNE" 2014
Bisson, Chiavari (GE), tel. 0185314462, www.bissonvini.it **6 euro**
Un vino che sa di mare: smagliante, aromi delicati fruttati e floreali con una fragrante sfumatura iodata e un sapore minerale. Da bere a 6-8 °C, per rinfrescare sushi e fritture di mare. **11,5 gradi**

Fotografie di Massimiliano Ruvolo, Riccardo Lettieri

ROSATI DAL CENTRO E DAL SUD

Tre bei vitigni mediterranei nella versione "in rosa", che ingentilisce e sfuma i tratti più forti e talvolta rustici del loro carattere

Abruzzo

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2014 Villamedoro, Atri (TE), tel. 0858708139, www.villamedoro.it **6,80 euro**
Sulle colline teramane, poco lontane dall'Adriatico, in un'avveniristica cantina che valorizza le uve locali, nasce questo Cerasuolo: espressivo e vivace, da servire a 8-10 °C per spuntini con tomini e olive o su paste con formaggi e carni bianche. **12 gradi**

Campania

COSTA D'AMALFI DOC ROSATO 2014 Giuseppe Apicella, Tramonti (SA), tel. 089856209, www.giuseppeapicella.it **8 euro**
L'aria e il suolo dell'entroterra amalfitano danno a questo vino profumi di macchia mediterranea e un sapore minerale persistente, affinati da un attento lavoro in vigna e in cantina. È un vino per l'estate, tra i più indicatiper paste con frutti di mare e per le melanzane. Si serve a 8-10 °C. **11,5 gradi**

Sicilia

TERRE SICILIANE IGT "REGALEALI LE ROSE" 2014 Tasca d'Almerita, Palermo, tel. 0916459711, tascadalmerita.it **6,50 euro**
Dalle vulcaniche uve nerello mascalese, un vino che è un riferimento per i cultori del rosé: luminoso, profumato, asciutto e fresco. Da servire a 8-10 °C con antipasti di mare e primi alle verdure. **11,5 gradi**

ROSSI DALLE ALPI ALLA COSTIERA

L'anima di tre regioni in tre vini sinceri da sorseggiare con piacere

Valle d'Aosta

VALLE D'AOSTA DOC GAMAY 2014 Lo Triolet, Introd (AO), tel. 016595437, www.lotriolet.vievini.it **9,50 euro**
Conosciuto dagli appassionati per i suoi irresistibili bianchi, Marco Martin offre anche una bella gamma di rossi di montagna. Tra questi il Gamay, vellutato e gentile, darà freschezza ai taglieri di salumi e un tocco insolito alle zuppe di pesce. Va servito sui 12 °C. **11,5 gradi**

Emilia-Romagna

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC "RIMOSSO" 2013 Cantina della Volta, Bomporto (MO), tel. 0597473312, www.cantinadellavolta.com **12 euro**
Dedita ai vini effervescenti, la Cantina della Volta ha ridato onore al Lambrusco di Sorbara, sia nella versione spumante sia in questo "Rimosso" di entusiasmante semplicità, che piacerà ai ragazzi: tra rosso e rosato, torbido perché fermenta in bottiglia con i suoi lieviti, ha profumi dolci e sapore secco. Servito a 8 °C, è buono a tutte le ore, a partire dalla merenda, con prosciutto crudo e focaccia. **11,5 gradi**

Campania

CAPRI DOC ROSSO Vinicola Tiberio, Anacapri (NA), tel. 0818371261 **10 euro**
Da un'isola piena di sole viene a sorpresa un rosso molto leggero e fresco. Si sente l'influenza del mare nella nota salina che lo rende invitante da solo e adatto ad accompagnare paste con sughi ricchi e pesci in umido. Si serve a 10-12 °C **11,5 gradi**.

Fotografia di Carlo Guttadauro

SFIDA AI FORNELLI

Prosegue l'iniziativa lanciata da Miele in collaborazione con la Cucina Italiana: per i migliori un corso con lo chef Norbert Niederkofler

Partecipare è molto semplice! Basta realizzare la propria ricetta preferita lasciandosi ispirare dallo stile in cucina di un grande chef stellato, **Norbert Niederkofler**. Attenzione verso la stagionalità, scelta di ingredienti genuini e rispetto della materia prima, sono elementi indispensabili per la riuscita di un buon piatto. Lo chef Norbert, altoatesino di nascita e per vocazione, ci tiene molto a conferire ai suoi piatti un tocco di originalità, una nota del suo territorio, l'Alto Adige e disporre bene nel piatto da portata, perché come lui stesso sostiene, anche l'occhio vuole la sua parte! **Valuteremo le vostre ricette con cura** e gli autori dei cinque migliori piatti avranno l'onore di cucinare in compagnia dello chef presso lo showroom **Miele gallery di Milano**, l'elegante spazio situato in corso Garibaldi che accoglie l'intera gamma di elettrodomestici Miele, perfettamente funzionanti e tutti da provare. Affrettatevi però, vi restano ancora pochi giorni per stupirci con la vostra passione in cucina, visionate il regolamento completo sul sito www.lacucinaitaliana.it

Nel frattempo vogliamo ringraziare tutti coloro che ci hanno già inviato le loro creazioni, come la nostra lettrice Maria da Monastier di Treviso la quale ha interpretato in chiave moderna un classico della tradizione italiana: la zuppa di verdure. Maria ha usato solo verdure fresche, poi ha aggiunto il tarassaco come ingrediente primaverile, i semi di zucca per donare croccantezza e un bella pennellata di Alto Adige aggiungendo il galletto ruspante e il formaggio di malga!

LO SAPEVATE CHE il tarassaco, chiamato anche dente di leone, è una cicoria selvatica che cresce spontaneamente nei prati e vanta notevoli proprietà depurative e perfino diuretiche?

MARIA CI SCRIVE:
"La cosa bella delle zuppe è che possono essere personalizzate in base alla stagionalità dei prodotti e al gusto personale, inoltre potete insaporire a piacere il soffritto iniziale, con una foglia di alloro o altre spezie, così la vostra zuppa avrà una marcia in più!"

ZUPPA DI PRIMAVERA CON TARASSACO, STRACCETTI DI GALLETTO E FORMAGGIO DI MALGA

INGREDIENTI per 6 persone:
3 carote - 2 pugni di pasta per minestra (tipo ditalini)
2 zucchine - 1 porro
1 ciuffetto di tarassaco
formaggio stagionato di Malga
straccetti di galletto ruspante
fagioli bianchi grandi ammollati
semi di zucca
olio extravergine di oliva
sale e pepe

MONDATE e tagliate a pezzetti le zucchine, le carote e il tarassaco. Pulite il porro e tagliatelo in modo da ottenere dei dischetti e sfilatene i vari anelli. Versate 2 cucchiai di olio nella pentola e, quando è caldo, tuffateci il porro e fatelo imbiondire. Aggiungete le verdure a pezzetti, i fagioli, gli straccetti di galletto e tanta acqua quanta ne serve per coprire bene tutte le verdure.
Fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, aggiustate di sale e pepe poi cuocetevi la pasta. Impiattate e guarnite con un pugno di semi di zucca e una bella manciata di formaggio di malga.

Se non avete il galletto sostituitelo con lo speck ma, in questo caso, usatelo per guarnire il piatto dopo averlo reso croccante in padella per un paio di minuti.

Gamberi *all'*ARMORICANA

Una ricetta nata quasi per caso dall'estro di un cuoco francese filoamericano. **CREATA PER GLI ASTICI**, è adatta anche per altri crostacei. Di gran figura e veloce, ha però alcuni passaggi strategici che qui vi riveliamo

TESTI LAURA FORTI
RICETTA WALTER PEDRAZZI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 20 gamberi
500 g brodo vegetale (o fumetto)
300 g pomodori – **80 g** Cognac
60 g scalogno – **60 g** burro – maggiorana
olio extravergine di oliva – aglio

TENETE *da parte 4 gamberi interi. Pulite gli altri: staccate le teste, sgusciatele parzialmente e apritele un po' per favorire la fuoriuscita del contenuto durante la cottura.*
SCIOGLIETE *in un'ampia padella 10 g di burro con 2 cucchiai di olio e rosolatevi metà delle code e 2 gamberi interi a fuoco vivo, per 1-2'. Ripetete l'operazione con le altre code e gli altri 2 gamberi interi, rinnovando i grassi.*
RIUNITE *in padella tutte le code e i gamberi interi; aggiungete lo scalogno tritato, uno spicchio di aglio schiacciato e un rametto di maggiorana. Dopo 1' togliete maggiorana e aglio, bagnate con il Cognac e incendiatelo.*
AGGIUNGETE *le teste dei gamberi e gli scarti, mescolate tutto insieme per 1', poi togliete le code e i 4 gamberi interi e metteteli da parte.*
SCHIACCIATE *le teste in padella e lasciatele cuocere per 2'. Aggiungete i pomodori a pezzi; fateli ammorbidire per 10-12', poi bagnate tutto con il brodo e lasciate sobbollire per 10'.*
SGUSCIATE *intanto le code e pulitele, togliendo, ove presente, il budellino nero.*
FILTRATE *la salsa allo chinoise (colino conico), schiacciando teste e gusci, in modo da ricavare tutto il succo. Filtrate la salsa una seconda volta, poi fatela ridurre sul fuoco ancora per 10-12', finché comincia a velare il cucchiaio. Stemperatevi quindi 40 g di burro, in modo da renderla vellutata e lucida.*
SERVITE *le code con la salsa, decorando i piatti con un gambero intero ciascuno.*

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola bianca Alessi, padella Moneta.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***2 aprile***

Armoricana o americana? Questa è la prima domanda che ci si pone quando si parla di questo piatto della grande cucina classica. Molti pensano che la ricetta sia *originaria dell'Armorica*, antica regione francese che comprendeva la Bretagna e parte della Normandia. Ma gli ingredienti sembrano più provenzali che bretoni, e ulteriori dubbi furono sollevati da chi già a fine Ottocento chiamava il piatto "astice all'americana". Fu Maurice Edmond Sailland, noto come Curnonsky, grande codificatore della cucina francese tra Ottocento e Novecento, a risolvere la questione, riconducendo l'invenzione del piatto a *un cuoco provenzale, Pierre Fraisse*, che dopo aver soggiornato per un periodo a Chicago aveva aperto in patria un suo locale, il *Peter's*. Una sera ricevette la visita inaspettata di alcuni clienti importanti; non avendo in cucina niente altro che due astici e qualche verdura, improvvisò una ricetta e la servì, con grande successo. A domanda rispose, vantandosi, che si trattava di "astici all'americana".

SEGRETI DA CUOCO

1. IL PROBLEMA
I gamberi sembrano lessati

L'ERRORE La padella utilizzata per rosolare le code è troppo piccola in rapporto alla quantità dei gamberi. Perciò non c'è stata la giusta evaporazione dell'umidità.

LA SOLUZIONE Disponete i gamberi senza sovrapporli, in modo che possano arrostirsi e colorirsi. In alternativa, utilizzate 2 padelle, o cuoceteli in 2 turni.

2. IL PROBLEMA
La salsa ha un sapore amarognolo

L'ERRORE In alcune ricette non viene specificato che il Cognac deve essere non solo fatto ridurre ma fiammeggiato.

LA SOLUZIONE Dopo aver aggiunto il Cognac, inclinate leggermente la padella, in modo che la fiamma incendi i vapori dell'alcol. Manovrate la padella ruotandola fino a quando la fiamma si estingue.

3. IL PROBLEMA
La salsa ha un aspetto granuloso e opaco

L'ERRORE il burro è stato aggiunto troppo presto.

LA SOLUZIONE Per avere una salsa lucida e vellutata aggiungete il burro solo quando questa vela il cucchiaio. Questo perché il burro deve sciogliersi ma non cuocere per evitare che i grassi si separino.

4. IL PROBLEMA
Nel mangiare i gamberi si ha una sensazione "sabbiosa"

L'ERRORE Le code dei gamberi non sono state ben pulite.

LA SOLUZIONE Quando sgusciate le code, eliminate sempre il budellino scuro, incidendole per il lungo.

Come capire se i gamberi sono freschi

Proprio perché in questo piatto si utilizzano le teste e il loro contenuto, i gamberi devono essere freschissimi: la prima cosa che si deteriora, infatti, è proprio la testa, che contiene i visceri e il corallo, così importanti per il buon sapore finale del piatto. Assicuratevi quindi che le teste dei gamberi ***abbiano un bel colore omogeneo*** *e brillante, leggermente più tenue, un po' traslucido, sulle code, delle quali si deve intravedere la polpa.* ***Non devono avere chiazze scure*** *sulla testa, né tanto meno sulla coda,* ***né una patina bianca*** *sulla superficie: nel primo caso i gamberi non sono freschi, nel secondo sono secchi, mal conservati.*

COOKING CHEF

PREPARA E CUCINA PER TE!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le ricette. Cooking Chef di Kenwood è l'evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e anche cuocere!

1

2

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

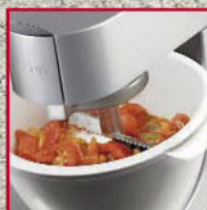
Macinagranaglie

Sorbettiera

Passapomodoro

Food Processor

KENWOOD

NON PERDERTI
LA PROSSIMA RICETTA

MACCHERONCINI CON VONGOLE E ZUCCHINE

PERSONE: 4

500 g vongole fresche
200 g semola di grano duro rimacinata
4 zucchine piccole
2 spicchi di aglio
1 uovo
1/2 peperoncino fresco
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Lavate preventivamente le vongole ed eliminate quelle rotte, fatele spurgare in una ciotola con acqua fredda, in frigorifero, per circa due ore. Alla fine risciacquatele nuovamente.

1 Riunite nella ciotola in acciaio inox 2 spicchi di aglio, leggermente schiacciati, un bel ciuffo di prezzemolo tritato, 1/2 peperoncino tagliato a pezzetti e 4 cucchiai di olio, montate il gancio con spatola a spirale e rosolate per 1 minuto a 140°C, velocità di mescolamento 1. Unite le vongole e due cucchiai di acqua, coprite con il coperchio paraschizzi, quindi cuocete per altri 6-7 minuti, impostando la velocità 3. Togliete le vongole e sgusciatene circa la metà, filtrate il fondo di cottura con una garza o un colino fine. Tenete da parte.

2 Mondate le zucchine e riducetele a cubetti utilizzando l'accessorio taglia a dadini*; fateli cadere nella ciotola e cuoceteli in un filo di olio per 5 minuti a 140°C, velocità 1.

3 Impastate con la frusta a K la semola insieme all'uovo, 2 cucchiai di acqua tiepida e un pizzico di sale, proseguite fino a ottenere un impasto molto asciutto e quasi sbriciolato.

4 Torchiate l'impasto con il torchio per la pasta*, scegliendo la trafila in bronzo per maccheroni e ricavatene dei maccheroncini lunghi circa 3 cm; lasciateli cadere su un vassoio spolverizzato di semola. Portate a bollore circa 2,5 litri di acqua salata e lessatevi la pasta per 5 minuti a 140°C, velocità 3. Scolatela al dente, poi rimettetela nella ciotola insieme alle vongole e le zucchine, scaldate per pochi secondi e servite con prezzemolo tritato e un filo di olio.

****Attrezzatura optional rispetto al modello completo***

FRESCHEZZE di inizio estate

Due drink che celebrano i profumi della bella stagione: cassis, arancia e rosmarino per sorsi mediterranei; cocco e lime per **NOSTALGIE CARAIBICHE**

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

RIVISITAZIONE
Batida è un termine portoghese che indica una miscela di alcol, zucchero e succo di frutta; in Brasile se ne servono di diversi tipi, tra cui la batida de coco, *che ha dato il nome a un noto liquore. Proposta senza alcol, diventa una bibita dissetante, adatta a tutti i momenti della giornata.*

ANALCOLICO
DOLCE E LEGGERO

GUARDANDO A SUD
Il Pimm's è un liquore inglese a base di gin, essenze di erbe e frutti, dal sapore leggermente amaro. Allungato di solito con limonata o ginger ale e servito con pezzi di frutta, qui si trasforma con tipici ingredienti italiani e francesi.

ALCOLICO
AMARO E PROFUMATO

BATIDA DI KIWI

Ingredienti per 1 cocktail
***12 cl** latte di cocco – **1,5 cl** orzata*
kiwi – lime – ghiaccio

Mettete nel frullatore mezzo kiwi, il latte di cocco, l'orzata, il succo di uno spicchio di lime e 2 cubetti di ghiaccio. Frullate tutto e versate nel bicchiere. Decorate con fettine di kiwi.

PIMM'S MEDITERRANEO

Ingredienti per 1 cocktail
***4,5 cl** Pimm's – **1,5 cl** Crème de cassis – aranciata amara*
arancia per decorare – rosmarino – ghiaccio

Riempite il bicchiere di ghiaccio, versatevi i liquori, poi colmate con l'aranciata (circa 12 cl). Mescolate delicatamente, completate con spicchi di arancia e un rametto di rosmarino e servite.

Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il ***4 marzo***

BONTÀ GENUINE

È in questa terra che le mani esperte degli agricoltori incontrano antiche tradizioni

Le giornate del radicchio in Alta Val di Non

Tutti gli anni, dopo la raccolta, il **radicchio di Treviso** diventa protagonista di un appuntamento tradizionale: **tre immancabili weekend dedicati a questo alimento nutriente e versatile**. Alberghi e ristoranti della zona lo propongono in svariate specialità, i contadini ne illustrano la coltivazione attraverso passeggiate lungo i campi, fino alla lavorazione stessa, offrendo la possibilità di acquistare questo piccolo gioiello della terra. **Inoltre grandi chef cucinano davanti al pubblico piatti unici, tutti da gustare!**

18-20 settembre 2015
25-27 settembre2015
02-04 ottobre 2015

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

L'Europa investe nelle zone rurali

Quaranta chilometri di pura genuinità si estendono a sud di Merano, attraversando deliziosi paesi dall'atmosfera bucolica come le località di San Pancrazio, Santa Valburga, San Nicolò e Santa Gertrude: questa è la Val d'Ultimo in Sudtirolo-Alto Adige! Punteggiata da masi antichi, avvolta fra maestose vette, impreziosita da laghi, fitti boschi, dolci pendii e larici secolari, questa meravigliosa valle, dall'ineguagliabile scenario paesaggistico, si conferma un vero paradiso per i turisti durante tutto l'anno. La Val d'Ultimo e la vicina Alta Valle di Non sono anche il paese dei **prodotti a chilometro zero**, qui le tradizioni gastronomiche sono rimaste autentiche, semplici e naturali, gli agricoltori del luogo coltivano con cura i tesori migliori, garantendo sempre la massima freschezza, gli allevatori nutrono con amore il loro bestiame e i piccoli produttori lavorano le materie prime con la passione di un tempo. In questo contesto dove si presta attenzione alla produzione etica, alla riduzione delle distanze di trasporto, alla sostenibilità agricola e al rispetto della genuinità, opera **'DELEG'**, una cooperativa di oltre 150 fra allevatori e coltivatori ortofrutticoli dell'Alta Val di Non e Val d'Ultimo, la quale propone ai consumatori specialità culinarie famose anche oltre la vallata. Come la prelibata **carne di agnello**; l'allevamento ovino e le attività legate alla lavorazione della lana, rappresentano, infatti, una tradizione preziosa da preservare e recuperare, inoltre il lavoro dei pastori crea in questa zona un'importante sinergia fra l'agricoltura della valle e il settore del turismo. Fra i tesori di questa terra, spicca il **radicchio di Treviso**, padrone indiscusso fra i radicchi, coltivato in Alta Val di Non durante l'estate, ha una maturazione precoce rispetto a qualunque altra zona, complice il sole che bacia i campi durante il giorno e il clima fresco che li avvolge di notte. Formidabile alleato in cucina, può essere apprezzato sia crudo che cotto, abbinato a selvaggina, funghi, primi piatti e perfino dolci locali, questo vegetale dalle foglie sottili e arricciate è particolarmente ricco di vitamina C e si contraddistingue per il tipico gusto amarognolo.
www.deleg.it

SETTIMANE DELL'AGNELLO IN VAL D'ULTIMO

Tappa fissa nel calendario delle manifestazioni locali. Proprio in quest'occasione i pastori riconsegnano ai padroni il bestiame dopo il pascolo estivo, momento che inaugura il tradizionale inizio dell'autunno. I ristoranti propongono esclusive interpretazioni su come cucinarne la prelibata carne, poi fra transumanze, laboratori ed escursioni ai masi, si svolge il mercato di Pracupola, dove è possibile acquistare prodotti artigianali di lana, feltro e lana cotta e assaggiare svariate prelibatezze.
dal 19 settembre al 4 ottobre

AROMA *di griglia*

Il rito di trovarsi intorno a un barbecue per cucinare con gli amici diventa sempre più facile e **ALLA PORTATA** di tutti

A CURA DI
ANGELA ODONE

Potete scegliere tra sei colori e trasportarlo facilmente con la borsa in dotazione

NIENTE FUMO
Il Lotus Grill ha una struttura pensata per impedire al grasso di cottura di colare sulla carbonella. In questo modo si evita la diffusione di cattivi odori e la produzione di sostanze nocive. A partire da 179 euro.

IRRESISTIBILE BBQ CASALINGO

Arrostire, grigliare, condire, servire e, perché no, conquistare con il profumo

FUN!

In edizione limitata
L'Incendiaire di Serge Lutens è un profumo resinoso, opulento, con note di legno arso e incenso. Da € 450 it.sergelutens.com

Spiedini con impugnatura in silicone
resistente al calore fino a 230 °C. L'anello dello stesso colore serve per sfilare gli alimenti cotti. € 11,90 www.tescomaonline.com

Prestazioni professionali
La tecnologia della cottura alla piastra dei grandi ristoranti anche a casa. Da € 3100 www.smartechitalia.com

Hot dog gluten free
Insigniti dai consumatori del premio "Sapore dell'anno 2015". Solo carne suina e spezie. Da € 1,99 www.fratelliberetta.com

Gustosi complementi
Potete scegliere tra le numerosissime salse distribuite da Eurofood: piccanti, cremose, speziate, agrodolci... www.eurofood.it

Piastra teppanyaki
Ampia superficie in acciaio inox con due zone di cottura regolabili separatamente. € 2750 www.frigo2000.it

In ceramica sviluppata dalla NASA
Nelle sette taglie, da mini a XXL, la temperatura del Big Green Egg si regola con precisione. Da € 700 www.kunzi.it

Doppia superficie
La parte rigata per grigliare carne e pesce, la parte liscia per cuocere verdure e uova. Elettrico. € 120 www.delonghi.com

Temperatura controllata
La cappa in acciaio e vetro temperato ha un pomolo con termometro che regola il passaggio dell'aria. Da € 59 www.kunzi.it

Convivialità intorno al fuoco
Green, in acciaio inox, è circondato da un pratico piano d'appoggio in teak. Diffusori di calore in ceramica. www.steel-cucine.com

Garanzia Igp
La carne bovina e di agnello scozzese è versatile e viene esaltata dalle cotture alla griglia. www.scotchbeefandlamb.com

Fotografie di Dalibor Michalcik, F. Sobieray, P. Dodds

LA CUCINA DI OLDANI

DOLCE *come una* ZUCCHINA

Siamo abituati a mangiarla trifolata o farcita. Ma qui il cuoco abbandona gli schemi e ne fa un antipasto dolce-salato a più strati in cui buccia, polpa, fiore giocano **RUOLI NUOVI** e diversi

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

DECORAZIONE
Completate i bicchieri con petali di fiori di zucchina e riccioli di buccia, tagliati molto fini.

IN SUPERFICIE
Da ultimo adagiate nei bicchieri una quenelle di sorbetto, ottenuto con polpa e buccia di zucchina.

NEL MEZZO
Sopra il biscotto disponete uno strato di gelatina, ottenuta dalla polpa bianca della zucchina.

SECONDO STRATO
Sopra la crema disponete il biscotto sbriciolato, impastato con farina di mandorle e buccia di zucchina grattugiata.

SUL FONDO
Per prima cosa versate nei bicchieri la crema, preparata con la parte verde delle zucchine.

LO STILE IN TAVOLA

Ciotole Bormioli Rocco, grattugia Microplane, pentola Moneta.

La zucchina ha un sapore poco pronunciato: sta al cuoco riuscire a esaltarlo senza coprirlo con altri ingredienti. Questo ortaggio, tuttavia, offre varie possibilità e ***si può trasformare in molti modi***, utilizzando le diverse parti per preparare piatti del tutto nuovi, come in questa ricetta. La parte verde senza i semi, la zucchina intera, la polpa bianca e il fiore vengono "trattati" separatamente e poi riuniti in un'unica preparazione, con ***consistenze, temperature e caratteristiche contrastanti*** per un risultato complesso e interessante. Quanto ai fiori, raramente li cucino da soli, perché hanno sapore ancora meno incisivo. Quando ci sono le piccole zucchine con il loro fiore attaccato, le cuocio in piedi in un cilindro immerso in acqua bollente, lasciando emergere i fiori, che poi scotto solo all'ultimo momento per 10 secondi, in modo da avere la giusta cottura per tutte e due le parti. Mi piacciono molto, poi, ***le zucchine trombetta*** liguri, lunghe e ondulate, più consistenti e più saporite.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Cinque **DIVERSE CONSISTENZE** *riunite in un piatto*

Cotto-crudo, morbido-croccante acido-basico

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g zucchine
130 g zucchero – **50 g** farina
50 g farina di mandorle – sale
10 g gelatina in fogli – **2** fiori di zucchina
amido di mais – olio extravergine di oliva

1 TAGLIATE *a pezzetti 250 g di zucchine. Cuoceteli in una casseruola con 125 g di acqua, 80 g di zucchero e 2 g di sale, per 7-8' dal bollore. Frullate, lasciate intiepidire, mettete nella gelatiera e preparate il sorbetto.*
2 MESCOLATE *50 g di farina con la farina di mandorle, 50 g di zucchero, 2 g di sale e frullate con 25 g di buccia grattugiata di zucchina. Unite a filo 35 g di olio. Spargete l'impasto, che rimane sabbioso, su una teglia e cuocetelo per 12-13' a 160 °C.*
3 FATE *bollire 50 g di polpa di zucchina (senza il verde) in 200 g di acqua salata per 5'. Filtrate l'acqua e unitevi la gelatina ammollata e strizzata. Stendetela in un contenitore largo e fatela rapprendere in frigorifero per 30', poi sminuzzatela.*
4 TAGLIATE *a pezzetti 200 g di verde di zucchina e cuocetelo in acqua bollente salata per 5'. Scolatelo, frullatelo con 20 g di olio, rimettetelo in pentola e legatelo con 5 g di amido di mais diluito in poca acqua per 2'. Correggete di sale e tenete in caldo la crema.*

Mondate i fiori, apriteli e tagliateli ottenendo dei petali. Versate la crema sul fondo di 4 bicchieri, poi il biscotto, la gelatina, il sorbetto; terminate con riccioli di verde di zucchina crudi e completate con i fiori.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***2 marzo***

1

2

3

4

3 *variazioni sulle* ZUCCHINE *ripiene*

Carne, pesce, uova e formaggio danno sostanza e sapore a uno degli ortaggi più usati nella nostra cucina. Che da delicato contorno diventa **PIATTO FORTE**

TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
RICETTE FABIO ZAGO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g polpa di manzo macinata
4 zucchine da 180-200 g cad.
1 uovo
grana grattugiato pangrattato
amaretti secchi
timo prezzemolo aglio
olio extravergine di oliva sale pepe

LA SIGNORA OLGA *dice che le zucchine migliori sono quelle che non superano 15-20 centimetri di lunghezza. Se crescono troppo, sviluppano infatti molti semi, la polpa acquista una consistenza asciutta e il sapore perde freschezza.*

COME SI FA

1 SPUNTATE *le zucchine eliminando solo l'estremità dei piccioli. Tagliatele a metà.*

2 SCAVATELE *con uno scavino eliminando i semi e creando l'incavo che accoglierà il ripieno.*

3 TRITATE *la polpa grossolanamente e rosolatela con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio con la buccia schiacciato per 3'. Eliminate l'aglio e lasciate intiepidire il ripieno.*

4 INSAPORITE *il ripieno con qualche fogliolina di timo. L'aroma di questa erba è molto intenso e penetrante: un rametto sarà più che sufficiente.*

5 UNITE *un uovo intero, sale, 3 cucchiai di grana grattugiato e 250 g di polpa di manzo macinata.*

6 COMPLETATE *con un cucchiaio di prezzemolo tritato e amalgamate bene tutto. Regolate di sale e pepate.*

CUCCHIAIO *Si può usare al posto della tasca da pasticciere, facendo scendere il ripieno dal fianco e accomodandolo nell'incavo con un dito.*

7 TRASFERITE *il ripieno in una tasca da pasticciere e distribuitelo in filoncini regolari nell'incavo delle zucchine.*

8 BAGNATE *una pirofila con un mestolino di acqua, unite un cucchiaio di olio e disponetevi le zucchine; spolverizzatele con 2 amaretti secchi sbriciolati, poco pangrattato, grana grattugiato, condite con un filo di olio e infornate a 180 °C per 30' circa.*

1

CON LE VERDURE

Tonde all'ortolana

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 4 zucchine tonde
130 g melanzana pulita
100 g mozzarella
100 g cipollotto
basilico – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

ELIMINATE *la calotta delle zucchine e scavatele lasciando uno spessore di polpa di 1,5 cm. Scottatele in acqua bollente leggermente salata per 6-7′, quindi scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio per arrestare la cottura ed evitare che si ammorbidiscano troppo. Infine asciugatele tamponandole all'interno con carta da cucina.*
TAGLIATE *la melanzana a cubetti. Tagliate il cipollotto a dadini più piccoli. Fate appassire il cipollotto in padella con un velo di olio e un pizzico di sale a fuoco dolce per 4-5′. Liberate la padella, aggiungete un filo di olio e rosolatevi la polpa scavata delle zucchine, salandola leggermente, per 5′. Liberate ancora la padella, aggiungete un po' di olio e rosolatevi la melanzana con uno spicchio di aglio per 4-5′.*
MESCOLATE *tutte le verdure, conditele con abbondante basilico, sale, pepe, aggiungete la mozzarella a cubetti e distribuite il ripieno nelle zucchine.*
DISTRIBUITE *in superficie minuscoli dadini di mozzarella e infornate a 180 °C per 6-7′: la mozzarella deve sciogliersi e le verdure del ripieno prendere un colore dorato.*

Conservate le calotte delle zucchine, scottate anch'esse e usatele come coperchietto al momento di portarle in tavola

LO STILE IN TAVOLA
Coltello Zwilling, spianatoia di legno Tescoma, ciotole di vetro Bormioli Rocco, pirofila Wald.

2 CON IL PESCE
Pacchettini

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 3 zucchine
350 g pesce spada o tonno fresco
15 g capperi dissalati
pinoli origano secco
prezzemolo menta
peperoncino
olio extravergine di oliva sale

AFFETTATE *finemente le zucchine in nastri e grigliateli in una gratella senza alcun condimento per 1′ per lato. Conditeli poi con foglie di prezzemolo e di menta spezzettate e olio e lasciateli marinare per 1 ora.*
TRITATE *150 g di pesce spada.*
TOSTATE *un cucchiaio di pinoli e tritateli con i capperi e un po' di peperoncino; mescolateli con il pesce tritato e prezzemolo tritato; correggete di sale.*
ACCOSTATE *2 nastri di zucchina; sovrapponetevi a croce altri 2 nastri accostati, intrecciandoli; al centro disponete 1-2 fettine di pesce spada o di tonno da 10-15 g ciascuna; completate con il ripieno e richiudete incrociando i lembi di zucchina. Disponete i pacchettini su una teglietta poco unta con la chiusura rivolta verso il basso, condite con sale, origano e un filo di olio e, a piacere, con poco pangrattato. Infornate a 200 °C nel forno ventilato per 7-8′.*

"Zucchini ripieni, di magro. Se li farete con attenzione vi riusciranno tanto buoni da non credersi".
Pellegrino Artusi

3 CON IL POLLO
Rocchetti e fiori impanati

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 zucchine da 80 g cad. con il fiore
100 g petto di pollo
50 g salsiccia
3 uova
olive taggiasche sott'olio
scalogno – finocchietto
pangrattato – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *e spuntate le zucchine; separatele dai fiori; dividete ogni zucchina in 3 rocchetti. Scavateli con il levatorsoli.*
TAGLIATE *la polpa in minuscoli dadini (brunoise) e rosolatela con 30 g di scalogno tritato e 30 g di olio extravergine per 3′ a fuoco medio con un pizzico di sale. Fate raffreddare e poi unite un uovo piccolo, 4 olive taggiasche tritate, 100 g di petto di pollo macinato, 50 g di salsiccia privata del budello, un cucchiaino di finocchietto tritato, un cucchiaio di pangrattato e, a piacere, un cucchiaio di pecorino; amalgamate bene tutto.*
FARCITE *i rocchetti e i 4 fiori, dopo averli privati del pistillo; richiudete i fiori attorcigliando le estremità dei petali.*
SBATTETE *2 uova. Passate tutto prima nel pangrattato, poi nelle uova e poi ancora nel pangrattato. Friggete in abbondante olio di arachide a 140-150 °C prima i tronchetti per 6′, poi i fiori per 4′; scolate tutto su carta da cucina, salate leggermente e servite subito.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **24 aprile**

Dolcissimo PROFUMO *di* MELONE

Fresco, polposo, zuccherino. E ricco di vitamine, dissetante, poco calorico. Best seller dei piatti estivi, ve lo proponiamo, anche cotto, in sette ricette **INEDITE**

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

1 "Gazpacho" con gamberi

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g fragole mondate
200 g polpa di melone arancione
60 g mollica
8 code di gambero
erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *le fragole, il melone e la mollica spezzettata nel robot da cucina unendo a filo 80 g di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Infine passate al setaccio per ottenere una consistenza perfettamente liscia e aggiustate di sale, se serve.*

SGUSCIATE *le code di gambero e infilzatele, per tutta la lunghezza, con uno stecco: in questo modo non si arricceranno durante la cottura, ma conserveranno la forma allungata.*

CUOCETE *le code di gambero al vapore per almeno 2′.*

DISTRIBUITE *il gazpacho in bicchieri bassi e in ognuno aggiungete 2 gamberi al vapore.*

COMPLETATE *con erba cipollina tagliata a rocchetti e decorate a piacere con fettine di melone e di fragola.*

2 Tartare con seppie e riduzione al Porto

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g seppie pulite
300 g polpa di melone arancione
300 g Porto rosso
50 g zenzero fresco sbucciato
limone – cerfoglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero in grani
pepe rosa (*Schinus molle*)

TAGLIATE *in dadini di piccole dimensioni la polpa di melone.*
GRATTUGIATE *lo zenzero e strizzate la polpa ottenuta in modo da ricavarne il succo.*
BAGNATE *i dadini di melone con il succo di zenzero, ungeteli con un filo di olio e lasciateli marinare per 30′ in frigo.*
RACCOGLIETE *il Porto rosso in una piccola casseruola e fatelo ridurre sul fuoco per 20′.*
AFFETTATE *abbastanza finemente le seppie.*
SCOTTATE *le seppie in acqua bollente salata e profumata con un cucchiaino di pepe nero in grani, per 1′ dalla ripresa del bollore.*
SCOLATE *le seppie e conditele con poco sale, un filo di olio e succo di limone.*
ACCOMODATE *su un piatto uno stampo tagliapasta quadrato, distribuite all'interno uno strato di dadini di melone e accomodate sopra una cucchiaiata di seppie. Completate con qualche grano di pepe rosa, foglioline di cerfoglio e gocce di riduzione al Porto. Ripetete queste operazioni per preparare gli altri 3 piatti e servite subito.*

RAFANO grattugiato finemente e succo di limone per marinare il melone e dargli più carattere

3 Anatra affumicata con composta

IMPEGNO Medio
TEMPO 50′ più 40′ di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g polpa di melone bianco
500 g petto d'anatra
trucioli per affumicatura
scorza di arancia – cipolla
baccello di vaniglia
cannella in stecca – zucchero
olio extravergine di oliva
sale – pepe nero
pepe di Sichuan

MASSAGGIATE *il petto d'anatra con sale, pepe nero e scorza di arancia grattugiata; accomodatelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciatelo marinare per 30-40′ in frigo.*
RACCOGLIETE *in una casseruola di medie dimensioni uno strato uniforme di trucioli per affumicatura, accomodatevi sopra una rete per cottura al vapore con dentro il petto d'anatra, sigillate con l'alluminio e portate sul fuoco al minimo. Da quando inizia a fumare cuocete per 20′.*
TRITATE *mezza cipolla.*
RACCOGLIETE *la cipolla in una casseruola, unite un cucchiaino di pepe di Sichuan, un baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo, un pezzetto di cannella in stecca, la polpa di melone a tocchi, un cucchiaio di zucchero e un pizzico di sale. Portate sul fuoco e cuocete per 20′. Spegnete, eliminate la cannella, la vaniglia e i grani di pepe e frullate. Raccogliete in un colino e lasciate scolare leggermente per ottenere una consistenza più soda.*
AFFETTATE *il petto d'anatra e servitelo con la composta di melone decorando a piacere con filetti di scorza di arancia e qualche pezzetto di cannella in stecca.*
COMPLETATE *con un filo di olio crudo e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i trucioli per affumicatura li trovate in vendita su moltissimi siti online, oppure nei negozi specializzati in barbecue e fai da te.*

Una famiglia, tante varietà

Il *Cucumis melo* è una pianta erbacea annuale. Le varietà si dividono in estive e invernali, vale a dire con un ciclo di coltura precoce oppure tardivo. I meloni invernali si raccolgono a fine estate, prima della completa maturazione, e si conservano per essere gustati nei mesi freddi. Altri tratti distintivi sono il colore e la texture della buccia, il colore della polpa, la forma e la dimensione del frutto.

RETATO

Estivo. È tondeggiante con la buccia disegnata da un reticolo fitto. La polpa, quasi fondente a piena maturazione, è molto dolce. Delicato, non si conserva a lungo.

PIEL DE SAPO

Invernale. Di origine spagnola, è coltivato soprattutto in Sardegna ed è noto anche come melone sardo. È oblungo, con la buccia verde scuro con screziature gialle. La polpa bianca è molto dolce.

CASABA

Invernale. Quasi sferico, ha la buccia gialla e rugosa. Si conserva a lungo. La polpa è succosa, fresca, poco dolce.

CANTALUPO DI CHARENTAIS

Estivo. È sferico, con buccia liscia con solcature leggere. La polpa è soda, di colore arancione brillante. È molto dolce.

INVERNALE

Detto anche gialletto. La buccia è liscia o un po' rugosa e di colore giallo brillante. La polpa, non dolcissima, è quasi acquosa e tende al verde o al bianco.

GALIA

Estivo. La polpa bianca sfuma nel verde delicato. È oblungo con la buccia sottile. Il sapore è dolce e aromatico.

Fotografie di Stockfood/La Camera Chiara

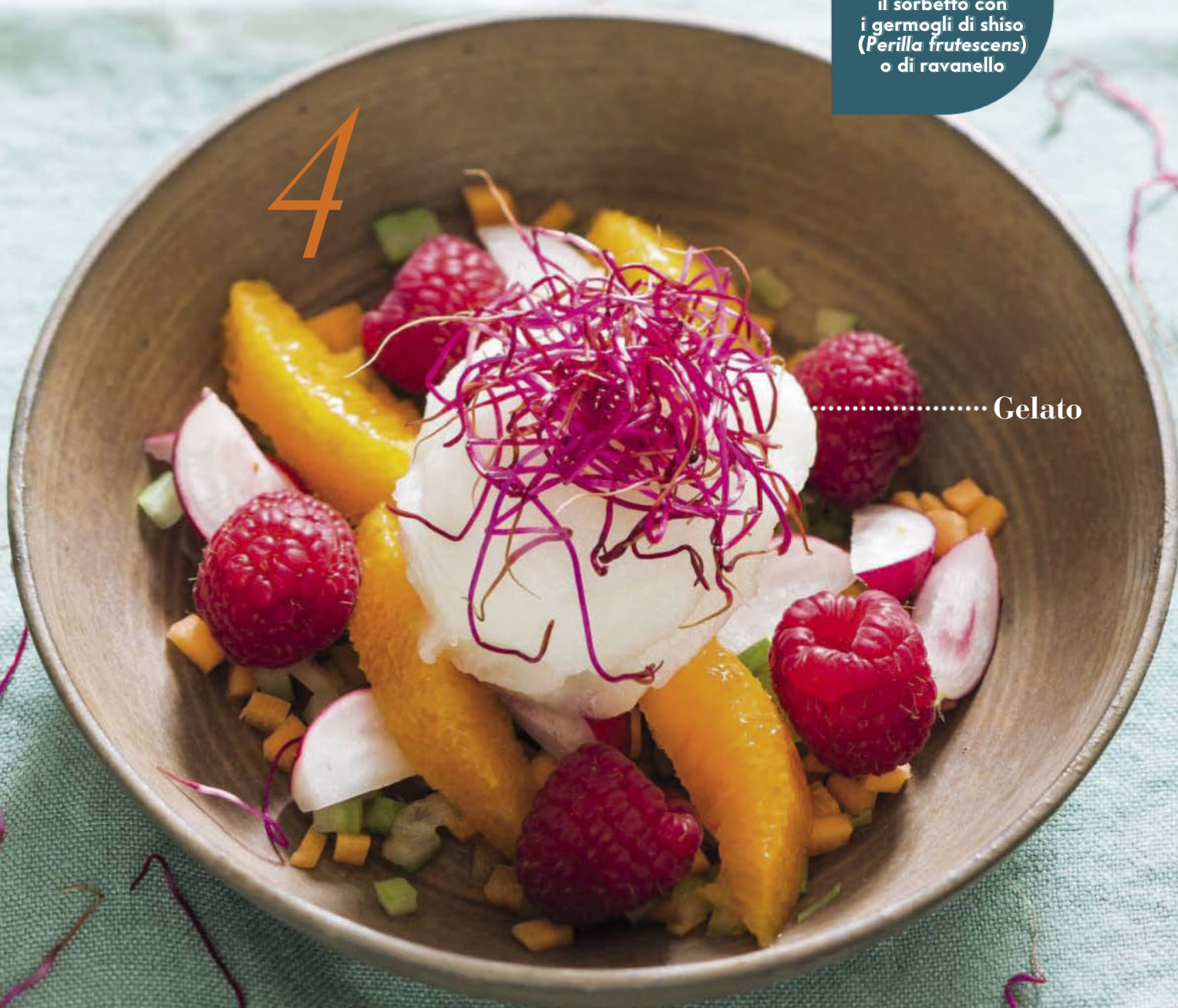
4 Sorbetto con verdura e frutta

IMPEGNO Facile
TEMPO 30' più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

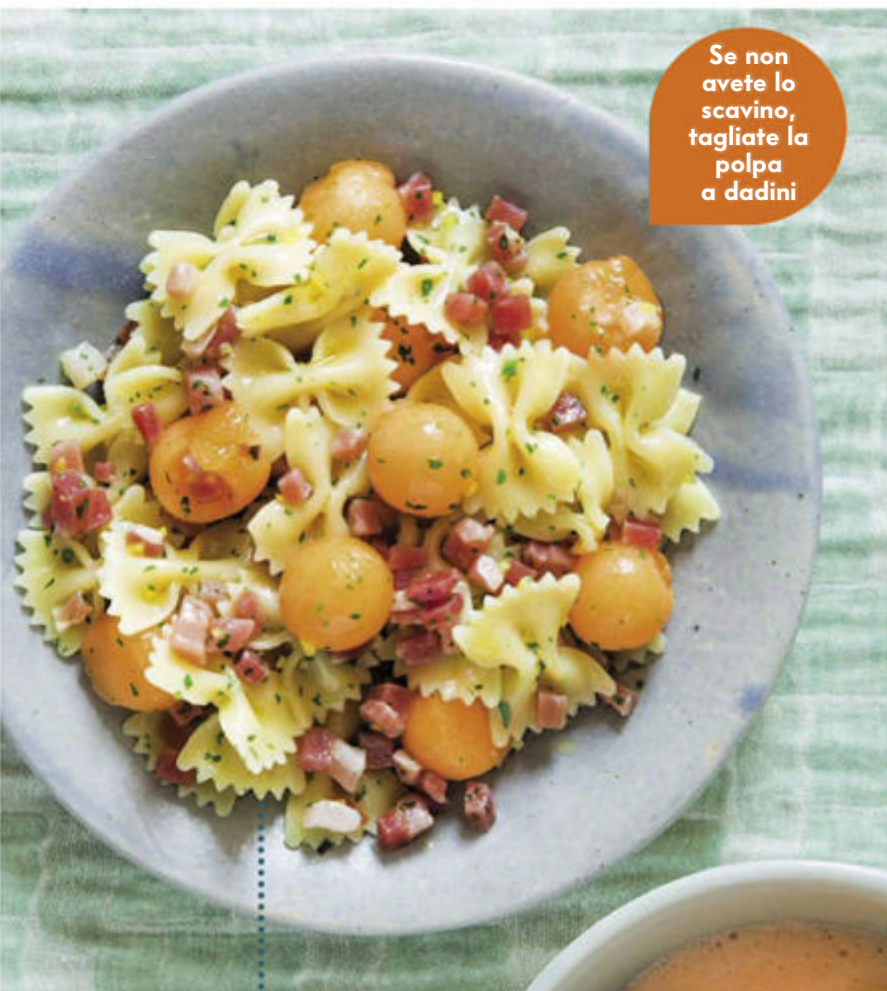
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g polpa di melone bianco
125 g lamponi
150 g zucchero
4 ravanelli
2 gambi di sedano
2 arance
1 carota
limone

FRULLATE *la polpa di melone, mescolatela con il succo di mezzo limone e 150 g di zucchero. Versate il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
PRIVATE *i gambi di sedano dei filamenti esterni e tagliateli in dadini di piccole dimensioni.*
MONDATE *i ravanelli e tagliateli in spicchi.*
PELATE *la carota e tagliatela a dadini.*
SBUCCIATE *le arance e pelate gli spicchi a vivo.*
DISTRIBUITE *i dadini di carota e di sedano in quattro ciotole, unite gli spicchi di arancia, quelli di ravanello e i lamponi. Accomodate in ogni ciotola una pallina di sorbetto e completate a piacere con germogli.*

LA SIGNORA OLGA *dice che i germogli più comuni, come quelli di soia o di crescione, si trovano anche al supermercato. Per quelli più particolari conviene rivolgersi al fruttivendolo ordinandoli con un po' di anticipo.*

NOTA PICCANTE
Provate a completare il sorbetto con i germogli di shiso (*Perilla frutescens*) o di ravanello

TRE IDEE facili *con il* MELONE

SANGRIA "IN BIANCO"

Tagliate a dadini di medie dimensioni 150 g di polpa di melone bianco. Raccoglieteli in una ciotola con 100 g di fragole a tocchetti, 100 g di lamponi, 30 g di zucchero, 10 foglie di menta spezzettate a mano e coprite con 500 g di vino bianco secco. Profumate con un pezzo di cannella in stecca e mezzo bicchiere di gin. Lasciate insaporire per almeno 3-4 ore in frigo. Servite decorando i bicchieri a piacere.

INSALATA DI FARFALLE E SPECK

Ricavate 120 g di polpa da mezzo Melone Mantovano Igp usando uno scavino (ø 2 cm). Lessate 320 g di farfalle in acqua bollente salata, scolatela, conditela con un filo di olio, lasciatela raffreddare, poi mescolatela con le palline di melone, 100 g di Speck Alto Adige Igp a dadini, un trito fine di prezzemolo, scorza di limone grattugiata, sale e pepe.

SALSA PER IL GELATO

Frullate 250 g di polpa di melone arancione molto maturo con il succo di mezzo limone e 50 g di zucchero ottenendo una salsa. Servite una pallina di gelato alla crema e una di gelato alla fragola con la salsa al melone decorando a piacere con fettine di fragola e di melone e qualche fogliolina di menta.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, ciotoline e cucchiaino di ceramica Unomi Laboratorio di Ceramica, tovaglioli usati come fondo Society by Limonta.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***15 aprile***

INSALATISSIME RIO MARE MIX DI FAGIOLI E TONNO

Le **Insalatissime Rio Mare** nascono per combinare la voglia di buona tavola con benessere e naturalità: il segreto sta nella rigorosa selezione degli ingredienti e nel giusto mix tra carboidrati, proteine, fibre, minerali e vitamine, senza l'aggiunta di conservanti. Nella ricetta delle rotelle, la tenerezza del tonno e la morbidezza dei fagioli creano un connubio perfetto con la dolcezza della cipolla di Tropea grigliata.

Da maggio a settembre, nei supermercati e ipermercati di tutta Italia, ***Rio Mare*** e ***La Cucina Italiana*** ti invitano a scoprire la promozione dedicata alle ricette e ingredienti tipici del nostro Paese.

LA QUALITÀ VIEN DAL MARE

Un viaggio alla scoperta dei migliori ingredienti tipici d'Italia abbinati al gusto unico di Rio Mare

Rotelle di cipolle grigliate con Insalatissime Fagioli e Tonno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
2 confezioni di Insalatissime Rio Mare Fagioli e Tonno da 160 g - 2 grosse cipolle rosse di Tropea - 1 mazzetto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

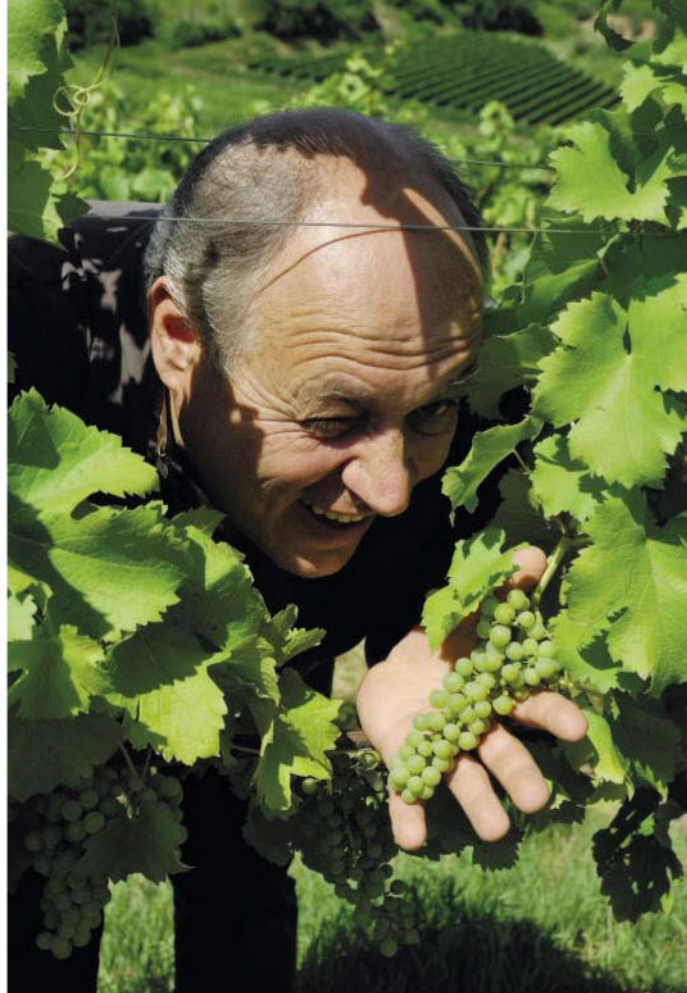
Spuntate le cipolle e, dalla parte centrale, ricavate 4 fette spesse circa 1 cm. Preparate il condimento mescolando in una ciotolina 5-6 cucchiai di olio, un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati finemente, sale e pepe.
Spennellate la miscela sulle fette di cipolla, da entrambi i lati. Scaldate bene una bistecchiera e cuocete le rotelle per una decina di minuti, rigirandole delicatamente un paio di volte con una paletta, per non separare gli anelli, e spennellandole di tanto in tanto con il condimento: sono pronte quando appaiono dorate e iniziano a intenerirsi.
Disponete le rotelle nei piatti e guarnitele con le Insalatissime Fagioli e Tonno. Decorate con ciuffetti di rosmarino fresco, irrorate con il condimento rimasto e servite.

LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA Coltivata da millenni, cresce in luminosi terreni prospicienti il mare. L'aria e il clima, mite grazie alle tante ore di sole, le conferiscono la spiccata dolcezza che si avverte già al taglio: mai pungente, non solo non "fa piangere", ma dona a ogni piatto una delicatezza unica e una grande eleganza. Da esaltare rendendola protagonista come nella nostra ricetta, in cui la cottura alla piastra ne mantiene la consistenza croccante.

IL COLLIO
Un posto "da vivere"

Una terra di confine con un fascinoso *intreccio di culture*, di cucina, di tradizioni, di **VINI**. Incorniciati dalle dolcissime colline goriziane

TESTO PAOLO VIZZARI

DICI COLLIO *e il pensiero va al vino, al Friulano già Tocai, alla Ribolla, al Sauvignon…* ma Collio, Brda in sloveno, vuol dire secoli di civiltà nei quali si sono intrecciate culture, tradizioni, lingue e naturalmente cucine di matrice italiana, slava e germanica. Non per caso il Collio rappresenta il cuore dell'Alpe Adria Trail, straordinario percorso di trekking di oltre 700 chilometri, dai ghiacciai del Grossglockner, in Carinzia, sino al mare di Muggia, che collega in un unico grande itinerario turistico-naturalistico Austria, Slovenia e Italia. Il paesaggio delle colline è dolcissimo, si attraversa più volte il confine virtuale, senza barriere, fra Italia e Slovenia. Parla innanzitutto di vino, questa terra, di vino apprezzato in tutto il mondo, e ne incontri lungo la strada le insegne e le cantine: grandiosa eppure armonicamente incastonata nel paesaggio quella di Jermann, e poi nomi famosi come Venica, Livio Felluga, Villa Russiz, Edi Keber, Sandro Princic, Toros… →

ALLA PIACEVOLEZZA del Collio contribuisce il clima, che beneficia del vicino mare Adriatico e dello scudo delle Alpi Giulie, che bloccano le correnti fredde del Nord. Proverbiale l'ospitalità dei suoi abitanti, che hanno trasformato molte case coloniche in piacevoli approdi di vacanza. A Cormons ne sono un esempio l'agriturismo di Edi Keber (foto in alto), produttore di vini, e La Subida, antico borgo di case coloniche trasformato in hotel diffuso (a destra, la trattoria della struttura). Fra le colline di questo piccolo territorio ai confini con la Slovenia, in provincia di Gorizia, si snoda la Strada del Vino e delle Ciliegie, il primo percorso di promozione del territorio inaugurato in Italia nel 1963. Tocca località come Dolegna del Collio (nella pagina accanto), dominata dal Castello di Trussio, dimora fortificata con ristorante stellato.

→

al di qua del confine; oppure, appena al di là, aziende di qualità che ancora non si sono affermate sui grandi mercati, come quella Alex Klinec a Medana (eccellente la Malvasia, ottima anche la cucina nel suo agriturismo), o quella di Marian Marinic (buoni spumanti) nel delizioso borgo medievale di Smartno.
Una tappa, meglio se prolungata, a Cormons può consentire di cogliere, nella sua sorprendente varietà, tutto il buono del Collio, che appunto non è solo vino ma è anche il *prosciutto crudo affumicato al fuoco di ciliegio*, che ha in Lorenzo D'Osvaldo il profeta riconosciuto; i *formaggi di fossa* di Giuseppe Zoff; le confetture di Sara Devetak; gli aceti di Josko Sirk della Subida, che poi del Collio è la miglior tavola; i pani e i biscotti davvero speciali di Fausto Bonelli… Tutto si trova a Cormons e immediati dintorni e quasi tutto si può assaggiare all'Osteria →

Nel **COLLIO** *un piede è in Italia e uno in Slovenia*

LA CANTINA medievale del Castello di Spessa, sopra, dimora storica con 80 ettari di vigneti a Capriva del Friuli. Le botti hanno contribuito alla storia del Collio: nel III secolo d.C. l'imperatore romano Massimino le utilizzò per costruire un passaggio sull'Isonzo per le sue truppe. A sinistra, l'azienda agricola di Roberto Picech a Cormons. Nella pagina accanto, *brovada* e *radicchio Rosa di Gorizia;* una tipica facciata di casa friulana con pitture murali a soggetto sacro e, in bianco e nero, il paese di Muggia, sul mare Adriatico, tappa di arrivo dell'Alpe Adria Trail.

APPAGARE IL GUSTO

Dove mangiare e comprare

Cucina tipica e prodotti del territorio.

TRATTORIA AL CACCIATORE
A Subida di Cormons la "casa" di Josko Sirk: il meglio del Collio di ieri e di oggi. *Tel. 048160531.*

OSTERIA LA CARAMELLA
Osteria vera nel centro di Cormons per un *cicheto* o un pranzo completo. *Tel. 0481639341.*

TRATTORIA AL GIARDINETTO
A Cormons piatti collaudati che omaggiano la civiltà contadina. *Tel. 048160257.*

KLINEC
A Medana, in Slovenia, i vini di Alex Klinec e la generosa cucina di sua moglie Simona. *Tel. +38653045092.*

BELICA
A Medana la tradizione e i sapori schietti del Collio sloveno. *Tel. +38653042104.*

L'ARGINE A VENCÒ
A Dolegna del Collio respiro e tecnica innovativi per rifondare i sapori locali *tel. 04811999882.*

ENOTECA DI CORMONS
Cormons, *tel. 0481630371.*

VINOTEKA BRDA
Dobrovo (Slovenia), *tel. +38653959210.*

D'OSVALDO (PROSCIUTTO)
Cormons, *tel. 048161644.*

ZOFF (FORMAGGI E YOGURT)
Borgnano di Cormons, *tel. 048167204.*

CHIAROSA (PANE E DOLCI)
Cormons, *tel. 0481630664.*

SIRK (ACETO DI UVA)
La Subida di Cormons, *tel. 048160531.*

Fotografie di S. Scatà, G. Croppi/Sime, 500PX, S. Ferraro

→ La Caramella di Laura Ceschia, che, nel centro del paese, è tappa obbligata per chi voglia concedersi una full immersion in piatti-bandiera come il *radicchio rosso Rosa di Gorizia*, i *blecs* e gli *zlikrof* (gnocchi farciti), gli *gnocchi di pane*, il *goulash*, i *kipfel* (piccole mezzelune fritte), il *musetto* con le *brovade* e, irrinunciabile, la *gubana*. Invece, alta cucina creativa, ancorché fondata sul miglior chilometro zero, è quella di Antonia Klugmann all'Argine a Vencò, nel comune di Dolegna. Più che affidabili, comunque, le tante locande orgogliose della propria identità gastronomica fatta di piatti schietti, realizzati con prodotti locali. E vale la pena di scoprirle: sono componente essenziale del Collio "da vivere", non semplicemente da visitare.

OASI DI TRANQUILLITÀ

Dove soggiornare

In hotel, agriturismo o B&B: l'accoglienza è il fiore all'occhiello del Collio.

LA SUBIDA
A Cormons, hotel diffuso. *www.lasubida.it*

CASTELLO DI SPESSA
A Capriva del Friuli, dimora storica con Golf Club e B&B. Ristorante e cantina con assaggio di vini. *www.castellodispessa.it*

ROBERTO PICECH
A Cormons in azienda agricola a conduzione familiare. *www.picech.com*

ZEGLA (agriturismo)
A Cormons in struttura agrituristica. *www.agriturismozegla.com*

EDI KEBER
A Cormons, in agriturismo, *tel. 048161184.*

HOTEL KOZANA
In Slovenia, in collina fra i vigneti. *www.hotel-brda.si*

Fotografie di M. Santini, F. Gallina, D. Marson/NaturaLight/Sime, G. Baronchelli

PERCORRENDO IL COLLIO si attraversa spesso, senza accorgersene, il confine tra Italia e Slovenia. Di origini slovene è Josko Sirk, in questa foto, proprietario dell'hotel diffuso La Subida a Cormons.
Nella pagina accanto in senso orario. Basta addentrarsi per qualche chilometro in Slovenia per incontrare a Medana Alex Klinec, produttore di vini biodinamici e proprietario di un resort Inn di grande ospitalità. Formaggi bio dell'azienda Zoff, anche bed and breakfast, a Cormons. Scendere lungo un fiume in canoa è una delle più emozionanti attività sportive che si possono praticare in Friuli.

LA RICETTA *del territorio alla pagina successiva*

Sapore mitteleuropeo in un primo piatto con le susine in cui **SI INCONTRANO** *salato e dolce*

LA RICETTA DEL TERRITORIO

Questa preparazione è condivisa dalle tradizioni gastronomiche di diverse zone del Friuli Orientale e di parte della Slovenia. Nel Collio troverete questi gnocchi particolari nei menu di molte trattorie tipiche.

Gnocchi di susine

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 kg** patate a polpa bianca
- **250 g** farina
- **15** prugne fresche
- **1** uovo
- pangrattato cannella
- burro sale

APRITE *a metà le prugne ed eliminate i noccioli.*
LESSATE *le patate, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Impastatele con la farina, un uovo, sale e 40 g di burro fuso, fino a ottenere un impasto morbido.*
DIVIDETELO *in palline di circa 40 g, appiattitele con le mani e avvolgete ciascuna intorno a mezza prugna, richiudendo poi l'impasto in forma di gnocco tondo.*
LESSATE *gli gnocchi in acqua bollente salata e scolateli.*
CONDITELI *con circa 100 g di burro fuso leggermente rosolato, 6 cucchiai di pangrattato abbrustolito in padella e una spolverata di cannella.*
LA SIGNORA OLGA *dice che fuori stagione si possono utilizzare anche le prugne secche, snocciolate e reidratate con un lungo ammollo in acqua: ne servirà una intera per ogni gnocco.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA E STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 aprile***

Cucinare con il MICROONDE

Si sa, è il migliore amico di un'estate felice: non riscalda, è **VELOCE**, non crea disordine. Ma qui il nostro cuoco dimostra che è anche lo strumento ideale per piatti belli e **STUDIATI SU MISURA**

RICETTE FABIO ZAGO **TESTO** GIORGIO DONEGANI **TESTI RICETTE** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Erano gli anni '40 quando apparve il primo forno a microonde: una specie di armadio alto due metri, lontano anni luce dai modelli di oggi, **gioielli di tecnologia e sicurezza e praticissimi in cucina**. Eppure molti continuano a guardare con diffidenza a questo tipo di cottura. Ma come funziona il microonde? Il **cuore del forno è il magnetron**, un dispositivo che produce onde elettromagnetiche, che penetrano nel cibo e mettono in agitazione le molecole di acqua e di grassi: lo "sfregamento" tra una molecola e l'altra genera il calore per la cottura. Un calore senza fuoco, quindi, ma non per questo diverso nei suoi effetti. La stessa Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità) ha ribadito la **sicurezza delle microonde**; anzi in genere questa cottura preserva il contenuto di vitamine idrosolubili (C e B) e, a differenza di tecniche come la piastra e la griglia, riduce anche la produzione di sostanze nocive indesiderate sulla superficie di carne e pesce, perché il calore si sviluppa in modo più omogeneo. Sul piano della **praticità** il microonde garantisce grande rapidità e pulizia, e consente di usare gli stessi contenitori destinati al servizio (purché di materiale adatto).
I punti deboli? Sono, o meglio erano, legati alla versatilità. Fino a qualche anno fa era impossibile pensare di ottenere la tipica crosticina croccante dell'arrosto o la consistenza e il sapore dei fritti… Oggi, non solo è possibile, ma anche facile grazie alle innovazioni dei forni più moderni.

TECNOLOGIA

INNOVAZIONE **I forni moderni (come questo LG Lightwave) abbinano la funzione microonde al grill, alla convezione d'aria e alla cottura al vapore. Accessori di materiali specifici sfruttano al meglio queste combinazioni, in modo da riuscire a ottenere anche crosticine dorate e rosolature.**

1 Crema bicolore di peperoni

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g peperone rosso
250 g peperone giallo
100 g scalogno
80 g pane
timo – sale – olio extravergine di oliva

PELATE *parzialmente i peperoni usando il pelapatate e tagliateli a pezzetti.*
TRITATE *lo scalogno e mettetelo in una pirofila con un filo di olio; fatelo appassire nel microonde alla massima potenza per 3′.*
DIVIDETELO *in due recipienti e mettete in uno il peperone giallo, nell'altro quello rosso. Unite ai peperoni il pane tagliato a cubotti; aggiungete sale, un filo di olio e timo, e un cucchiaio di acqua in ognuno dei due recipienti e infornateli nel microonde a 650 W per 6′.*
RACCOGLIETE *i peperoni in due contenitori separati, unite in ciascuno 200 g di acqua e frullateli con il mixer a immersione.*
PIEGATE *più volte un foglio di alluminio ottenendo una fascia lunga come il diametro del piatto. Ponetela al centro del piatto e versate contemporaneamente le due creme, una per compartimento. Sollevate quindi la fascia di alluminio con gesto deciso. Preparate così gli altri tre piatti.*
COMPLETATE *con 2-3 giri di olio, timo e servite con fette di pane abbrustolite.*

2 Cuscus con verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g zucchine pulite
200 g melanzana pulita
160 g cuscus precotto
100 g peperone giallo pulito
100 g pomodorini ciliegia
cipolla – basilico – olive
capperi – peperoncino
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *a dadini piccoli 60 g di cipolla, zucchine, melanzana e peperone.*
ROSOLATELI *separatamente in una padella con un filo di olio: per 1′ zucchine, peperone e cipolla e per 2′ la melanzana; poi riuniteli in una pirofila e infornateli con funzione combinata microonde (500 W) e grill per 8′. Salate alla fine.*
PORTATE *a bollore 160 g di acqua nel microonde, poi versatela sul cuscus, con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale; lasciatelo riposare coperto per 5′, infine sgranatelo con una forchetta.*
MESCOLATE *le verdure al cuscus, unite i pomodorini tagliati a spicchi, qualche rondella di peperoncino, un cucchiaio di capperi dissalati, 2 cucchiai di olive sminuzzate e qualche foglia di basilico spezzettata.*
COMPLETATE *con un filo di olio e servite.*

Per sveltire la preparazione potete evitare la rosolatura delle verdure, cuocendole nel microonde per 30 secondi in più

3 Lasagne al pesto

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g** lasagne fresche pronte
- **200 g** robiola fresca
- **200 g** ricotta
- **100 g** latte
- **25 g** basilico
- **10 g** pinoli

grana grattugiato – aglio
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva sale pepe

PREPARATE *il pesto: frullate il basilico con i pinoli, 10 g di grana grattugiato e 10 g di pecorino grattugiato, uno spicchio di aglio, sale e circa 50 g di olio.*
LAVORATE *la robiola con la ricotta, il latte, sale, pepe e un cucchiaio di grana, ottenendo una crema.*
COMPONETE *le lasagne in pirofile monoporzione, unte di olio: spalmate ogni lasagna con la crema di robiola, completando con grana grattugiato e pesto; procedete così fino a esaurire gli ingredienti.*
INFORNATELE *al microonde a 650 W in fuzione combinata con il grill per 3′, poi solo sotto il grill per altri 3′.*

LA SIGNORA OLGA *dice che al posto della crema di robiola potete utilizzare anche una besciamella tradizionale, preparata con 500 g di latte, 30 g di farina e 30 g di burro, sale e noce moscata. Se volete una doratura più accentuata, cospargete la superficie con un cucchiaino di pangrattato.*

4 Patate fondenti

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g patate novelle medie
80 g formaggio a pasta filata tipo provola
aneto – cetrioli sott'aceto

LAVATE *bene le patate novelle e fatele cuocere senza sbucciarle nel forno a microonde, con la funzione vapore, per 6′.*
TAGLIATE *a metà per il lungo le patate cotte, coprite la superficie con fettine sottili di provola (in alternativa potete usare anche formaggi come fontina o emmentaler).*
INFORNATE *nuovamente le patate, attivando solo la funzione grill, senza microonde, per 2-3′. Completate con ciuffetti di aneto e servite con cetrioli sott'aceto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che tra gli accessori dei forni più completi ci sono appositi rialzi per la cottura dei cibi alla griglia o al grill: servono a posizionare gli alimenti più vicino alla serpentina.*

L'abbinamento di patate e formaggio fuso richiama la tipica preparazione della raclette svizzera

I filetti di triglia devono cuocere a potenza intermedia, per evitare che si asciughino troppo

5 Filetti di triglia in salsa di pomodoro

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
650 g pomodori
550 g 16 filetti di triglia
1 spicchio di aglio
basilico – origano
olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *i pomodori e strizzateli leggermente per eliminare un po' della loro acqua; tagliateli a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola con un filo di olio, l'aglio, un pizzico di sale e 2 foglie di basilico. Infornate nel microonde alla massima potenza per 8'.*
ELIMINATE *l'aglio e frullate il pomodoro nel mixer, ottenendo una salsa. Mettetela in una pirofila e profumatela con un po' di origano.*
SALATE *i filetti di triglia e adagiateli sopra la salsa, con la pelle verso l'alto.*
CUOCETELI *nel microonde a 350 W per 6'. Serviteli completando con un filo di olio e altro origano a piacere.*

6 Torta al cocco e crema allo yogurt

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **250 g** yogurt al cocco
- **150 g** zucchero di canna
- **150 g** farina di cocco più un po'
- **100 g** burro più un po'
- **50 g** fecola
- **50 g** panna fresca
- **5 g** lievito in polvere
- **2,5 g** gelatina in fogli
- **3** uova vaniglia
- menta fresca
- rum sale

SBATTETE *le uova con lo zucchero, mescolando finché comincia a sciogliersi.*
FONDETE *il burro nel microonde, poi mescolatelo con 125 g di yogurt al cocco.*
MESCOLATE *la farina di cocco con la fecola, un pizzico di sale e 5 g di lievito. Profumate con i semi di mezzo baccello di vaniglia.*
VERSATE *il burro con lo yogurt nelle uova e mescolate, quindi aggiungete la farina con la fecola.*
VERSATE *il composto nella teglia speciale per le cotture rosolate, bene imburrata; non c'è bisogno di stenderlo. Infornate nel forno a microonde con funzione speciale combinata per 11'.*
AMMOLLATE *la gelatina in acqua, poi strizzatela e fatela sciogliere per 30 secondi nel microonde con un cucchiaio di acqua.*
AGGIUNGETE *la gelatina allo yogurt rimasto, insieme a due foglie di menta e mettete la crema in frigorifero per 10'.*
COMPLETATE *la crema con un cucchiaio di rum e la panna montata.*
SERVITE *la torta spolverizzata con farina di cocco, accompagnandola con la crema allo yogurt.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***23 aprile***

LO STILE IN TAVOLA
Forno a microonde LG, coltello Zwilling J.A. Henckels, piatti colorati della crema, del cuscus e delle lasagne Bitossi Home, cucchiaio della crema Mepra, tovaglioli Society by Limonta.

Bruxelles città del MONDO

Nella città più **COSMOPOLITA** d'Europa (sede del Parlamento Europeo) si intrecciano a pari merito cultura e golosità. Tra piazze scenografiche e palazzi gotici c'è spazio per tre famose specialità: *le praline, le "frites" e le grandi birre*

TESTO AURO BERNARDI

PESCE E FRUTTI DI MARE freschissimi sono l'orgoglio gastronomico di Bruxelles: a destra, un ristorante dell'Îlot Sacré, isola pedonale del centro storico. A sinistra, Grand Place, la piazza del Municipio con la torre che si è meritata l'appellativo di "inimitabile".

LA RICETTA BELGA/1

Tra i piatti più tipici della città, ci sono LE COZZE, cucinate in molti modi diversi. Noi abbiamo preparato la "ricetta base", la più semplice e la più classica, accompagnata come sempre dalle PATATINE FRITTE: le tipiche *frites* belghe sono bastoncini ricavati da patate della varietà Bintje e sono fritte nel grasso di bue. Anche in mancanza della varietà giusta, e utilizzando strutto o olio, ecco alcune regole per cucinarle ad arte: sbucciatele e tagliatele solo al momento di friggerle; tagliatele in bastoncini di 2 cm di lato; non rabboccate mai il grasso usato con grasso fresco e deponete le patatine su carta assorbente velocemente, appena pronte dopo la doppia frittura, per evitare che assorbano il grasso in eccesso.

Cozze alla marinière con patatine fritte

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg cozze pulite **1 kg** patate grosse
40 g burro – **3** scalogni
1 gambo di sedano prezzemolo
vino bianco secco olio di arachide
sale – pepe

PELATE *le patate, lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele. Tagliatele a bastoncini lunghi, spessi circa 2 cm. Cuocetele nell'olio di arachide non troppo caldo (130-140 °C) per 6-7′, scolatele e lasciatele raffreddare.*
AFFETTATE *gli scalogni e tagliate a rondelle il gambo di sedano. Appassiteli in una casseruola con il burro e un gambo di prezzemolo per 2-3′, quindi aggiungete un bicchiere di vino e portate a ebollizione. Mettete in casseruola le cozze e fatele aprire in 5-6′. Insaporite con pepe e prezzemolo tritato.*
FINITE *di cuocere le patatine, friggendole per una seconda volta nell'olio molto caldo (180 °C) finché non saranno ben dorate. Scolatele su carta da cucina, salatele e servitele insieme alle cozze.*

La tranquilla capitale del Belgio è anche una vivace metropoli cosmopolita, con il 25% della popolazione formato da stranieri, e una città verdissima, con il 14% di superficie destinata a parchi o giardini. Dalla sfera più alta dell'**Atomium**, il monumento che per l'Esposizione Universale del 1958 riproduceva gli atomi di un cristallo di ferro, si vede il vicino **Parc de Laeken,** dove re Leopoldo II fece costruire le **Serre Reali**, capolavoro Art Nouveau. Questo stile ha dato l'impronta a interi quartieri della città, con splendidi esempi di dimore private come l'**Hotel Tassel**, l'**Hotel Solvay** e l'**Hotel van Eetvelde**, opere dell'architetto e disegnatore di interni **Victor Horta**: la sua casa-studio oggi è un museo. Chi è goloso non può perdere la **Galerie**

→

Fotografie di M. Ripani/SIME, T.Mannakee/4Corners-Sime

A Bruxelles è vissuto René **MAGRITTE** *a cui la città ha dedicato un museo*

www.musee-magritte-museum.be

I MERCATINI sono una delle maggiori attrattive turistiche: in Place du Jeu de Balle, nel popolare quartiere di Marolles, tutti i giorni se ne tiene uno "delle pulci" (foto sopra). Per addolcire il palato dopo aver fatto acquisti, nel contiguo quartiere del Sablon c'è Pierre Marcolini (www.marcolini.be) definito lo "scultore del cioccolato" per le forme che riesce a dare alle sue creazioni. La Brasserie Cantillon (www.cantillon.be), sopra a destra, è una fabbrica di birra attiva dal 1900 in città. Produce birre lambic, a fermentazione spontanea con lieviti selvatici della valle della Senne, il fiume di Bruxelles.

Cioccolatino al **frutto della passione** *di Pierre Marcolini.*

NELLA CAPITALE

Dove soggiornare

Nel centro storico, che gli abitanti chiamano Pentagone.

LE DIXSEPTIÈME****
In posizione strategica, tra la Grand Place e la Stazione Centrale, vicino al quartiere dei musei. *www.ledixseptieme.be*

LE QUINZE HOTEL****
Sulla Grand Place, all'interno della Casa dei Duchi di Lorena.
www.hotel-le-quinze-grand-place.be

Dove mangiare

Specialità di pesce bevendo l'imperdibile birra locale.

LA TAVERNE DU PASSAGE
Ambiente Art Déco con tavolini sotto le volte della Galerie de la Reine. Da provare le crocchette di gamberetti grigi.
www.taverne-du-passage.be

POECHENELLEKELDER
Di fronte al Manneken-Pis, putto di bronzo simbolo della città, bistrot con le migliori birre belghe. *www.poechenellekelder.be*

AUX ARMES DE BRUXELLES
Le specialità sono il merluzzo in mousseline e le cozze alla marinara servite in casseruoline individuali.
www.auxarmesdebruxelles.com

A LA MORT SUBITE
Bar dei primi del '900 nei locali di una ex banca. Tartine al formaggio bianco e ravanelli e birra geuze, miscela di birre lambic a fermentazione naturale.
www.alamortsubite.com

Dove comprare

Cioccolato e dolcetti da mettere in valigia.

LAURENT GERBAUD
Altro indirizzo per gli amanti del cioccolato. Un mix perfetto fra cacao e frutta o spezie. Negozio e sala degustazione.
Rue Ravenstein 2 D

DANDOY
Storica biscotteria artigianale dove trovare le specialità speculoos e pain à la grecque.
www.maisondandoy.com

Fotografie di M. Borchi/SIME, Laif/Contrasto, N. Farrin/AWL-Images, Lee Photography/AWL-Images, O. Polet e P. Louis/Visitbrussels

UNO DEI FURGONCINI che vendono gaufre. Sotto, da sinistra. L'Atomium. Le Serre Reali di Parc de Laeken. L'interno dell' Hotel Hannon.

→ **de St-Hubert**, su cui si affacciano le vetrine della cioccolateria **Neuhaus** (www.neuhauschocolates.com), la maison dove nel 1912 Jean Neuhaus inventò le *praline* belghe, cioccolatini ripieni. Per le delizie di Jean la moglie Louise creò il *ballotin*, una imitatissima scatola a bauletto a protezione dei dolcetti. Per assaggiare una *gaufre*, la caratteristica cialda a griglia, bastano invece i baracchini e i furgoncini che punteggiano la città, che le vendono abbinate a gelato, panna, marmellata o cioccolato, ma anche a formaggio. Chi ama il pesce deve invece recarsi nella zona di Place Sainte Catherine, l'antica darsena del canale che collegava la città al Mare del Nord: colmato il canale, il quartiere si è riempito di ristoranti di piatti di mare e pullula di *brasserie* dove gustare cozze e patatine fritte, magari accompagnandole con una birra *lambic*, a fermentazione spontanea, prodotto esclusivo della regione di Pajottenland, a sud-ovest della città.

LA RICETTA BELGA/2

Tra i tanti tipi di GAUFRE che profumano l'aria per le strade nelle città del Belgio, le più famose sono quella di Liegi e quella di Bruxelles. Quest'ultima è LEGGERA E MOLTO FRIABILE e si serve solitamente spolverizzata di zucchero a velo o, al massimo, con ciuffi di panna montata.

Gaufre di Bruxelles

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PEZZI
200 g latte **125 g** farina
75 g burro **15 g** zucchero semolato
4 uova vaniglia
lievito in polvere per dolci sale
zucchero a velo panna fresca

MESCOLATE *in una ciotola la farina con lo zucchero semolato; incorporatevi poi a filo il latte e il burro fuso, i semi di mezzo baccello di vaniglia, un pizzico di sale e un pizzico di lievito e i tuorli.*

MONTATE *a neve gli albumi e incorporateli al composto, quindi cuocetelo appoggiandolo negli appositi ferri da cialda.*
SERVITE *le gaufre ottenute ancora tiepide, spolverizzate di zucchero a velo e arricchite da ciuffi di panna montata.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **20 aprile**

CIABATTA *contro* BAGUETTE

Sfida tra Italia e Francia con i due più amati protagonisti del panino estivo. Con **NUOVE FARCITURE** che esaltano l'identità nazionale di ciascuno dei contendenti

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTO** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La ciabatta è un pane nato in Lombardia alla fine degli anni Settanta, come alternativa alla classica michetta, molto laboriosa da produrre, vecchia come immagine e, soprattutto, di brevissima durata. Si cominciò, quindi, a proporre questo pane "stirato" e piatto, largo e allungato proprio come una ciabatta, da cui il nome, fatto con un impasto più umido e con una lievitazione diretta, che non costringeva i panificatori a preparare l'impasto il giorno prima. Il risultato fu un pane basso e croccante, che cominciò a conquistare il palato dei milanesi, diffondendosi piano piano in tutta Italia e, ora, anche all'estero, tanto da diventare uno dei simboli del mangiare italiano. Senza, naturalmente, eguagliare la potenza evocativa della *baguette* che è una vera e propria icona francese, tanto che la sua ricetta è stata codificata dalla *Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.* Caratterizzata dalla sua forma sottile e lunga come un flauto (in origine si chiamava *flûte*) e dai tipici tagli fatti in superficie con una lametta, misura tra i 50 e i 70 centimetri e, nelle *boulangerie* francesi, viene venduta appena sfornata per tutto il giorno, tradizionalmente senza sacchetto, solo con un tovagliolo o un pezzetto di carta per tenerla in mano. Entrambe croccanti e profumate, ciabatta e baguette possono davvero sfidarsi tra pari in un duello gastronomico: le armi? Freschezza e fragranza del pane, qualità e armonia di sapori nelle farciture.

CIABATTA CON LONZA E VERDURE MISTE

Per 4 panini

__400 g__ 4 tranci di ciabatta
__350 g__ lonza di maiale a fettine
__120 g__ verdure miste a striscioline (peperone, zucchina, carota, finocchio) – __120 g__ scamorza affumicata – __2__ pomodori lattughino – aglio – finocchietto olio extravergine di oliva sale – pepe

Scaldate 50 g di olio con 3 rametti di finocchietto tritato e uno spicchio di aglio con la buccia. Versatelo sulle fettine di lonza, pepate e fate marinare per 1 ora. Sgocciolate la carne dalla marinata e cuocetela poi in padella per 1-2' per lato; salate. Tagliate a metà i tranci di ciabatta e mettete su ogni parte 3 fettine sottili di scamorza. Gratinateli sotto il grill per 3', poi completateli con fettine di pomodoro, lattughino, le verdure a striscioline e le fettine di lonza.

BAGUETTE CON GRANCHIO, OSTRICHE E FAGIOLINI

Per 4 panini

__400 g__ 4 tranci di baguette – __120 g__ fagiolini lessati – __120 g__ polpa di granchio
__12__ ostriche – insalata misticanza – burro – limone – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale

Aprite le ostriche e fatele marinare per 30' con succo di limone e un pizzico di sale, in frigorifero. Aprite i tranci di baguette e tostateli all'interno. Spalmateli con il burro poi coprite le basi con uno strato di fagiolini, aperti per il lungo. Proseguite con uno strato di insalata, quindi con la polpa di granchio, condita con olio ed erba cipollina tagliuzzata. Completate con le ostriche sgocciolate.

BAGUETTE CON BURRO SALATO, ENTRECÔTE E CHAMPIGNON

Per 4 panini

***400 g** 4 tranci di baguette – **350 g** 1 entrecôte – **120 g** insalata iceberg*
***4** champignon – burro salato – olio extravergine di oliva – sale*

Cuocete l'entrecôte in una padella con un filo di olio per 3' e mezzo; voltatela e cuocetela per altri 3' e mezzo, poi di nuovo per 1' per lato. Avvolgetela in un foglio di alluminio e fatela riposare finché non si raffredda. Aprite i tranci di baguette e tostateli all'interno. Spalmateli con il burro. Farciteli con l'insalata iceberg tagliata a striscioline, poi con l'entrecôte a fette, salata, gli champignon a fettine sottili e un filo di olio.

Entrecôte

Funghi champignon

CIABATTA CON TONNO, MELANZANA E RUCOLA

Per 4 panini

***400 g** 4 tranci di ciabatta*
***350 g** tonno fresco*
***100 g** melanzana*
***1** uovo – farina – rucola*
cicorino novello
aglio – rosmarino
maggiorana – origano
olio extravergine di oliva – sale

Mettete il trancio di tonno in una casseruola, copritelo di acqua, aggiungete 3-4 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, rosmarino e maggiorana. Cuocetelo per 40', fatelo intiepidire, poi sbriciolatelo. Tagliate la melanzana in fette spesse, infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto con origano e 2 cucchiai di farina; doratele in padella con un filo di olio e salatele alla fine. Aprite i tranci di ciabatta, tostateli internamente e sfregateli con l'aglio. Farciteli con rucola e cicorino, quindi con le melanzane e il tonno.

Crema di zucchine

Pomodoro

Uova sode

CIABATTA CON CREMA DI ZUCCHINE, INSALATA ROSSA E UOVA SODE

Per 4 panini

***400 g** 4 tranci di ciabatta*
***300 g** zucchine*
***100 g** 1 cespo di insalata rossa*
***6** uova sode – **4** pomodori – lattuga*
menta – capperi sott'aceto
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate il cespo di insalata rossa in 4 spicchi e fateli appassire scottandoli in padella con un filo di olio per 1-2'. Lessate le zucchine, poi frullatele nel mixer con 4-5 foglie di menta fresca, 2 cucchiai di capperi, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Aprite i tranci di ciabatta e tostateli all'interno, quindi spalmate le due parti con la crema di zucchine. Farcitele con la lattuga, i pomodori a fette e un uovo e mezzo ciascuna, a fettine. Completate con l'insalata rossa a striscioline e chiudete i panini.

Pâté

Bacon

Salsa tartara

BAGUETTE CON PÂTÉ, SALSA TARTARA E BACON

Per 4 panini

***400 g** 4 tranci di baguette – **160 g** pâté di fegato*
***100 g** 8 fette di bacon – mela – salsa tartara – lattuga*

Tagliate a metà la mela senza sbucciarla e poi in fettine sottili. Rosolate in padella per 2' le fette di bacon, poi arrostite nella stessa padella le fettine di mela. Aprite i tranci di baguette e tostateli all'interno, poi spalmate entrambe le metà con la salsa tartara. Coprite le basi con foglie di lattuga, quindi con il pâté a fettine. Terminate con le fettine di mela e il bacon.

IMPASTI A CONFRONTO

CIABATTA *La mollica ha un'alveolatura molto accentuata e una consistenza piuttosto asciutta: sostiene bene salse e ingredienti umidi, che la ammorbidiscono.*

BAGUETTE *Ha una mollica più compatta e morbida, con un'alveolatura regolare. Tradizionalmente si spalma con il burro, classico o salato, prima di farcirla.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***29 aprile***

Ringraziamo il signor Giovanni Silini del panificio Silini (piazza Cadorna 9, Milano) per la consulenza e per averci fornito le ciabatte e le baguette utilizzate nel servizio.

Consorzio Mortadella Bologna
Consorzio Tutela Grana Padano DOP
Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Consorzio del prosciutto di San Daniele

Vi aspettano a Expo 2015 - spazio Sapòrem, insieme a La Cucina Italiana

La Mortadella Bologna IGP è un insaccato cotto dal sapore inimitabile, realizzato solo con tagli nobili di carne suina e un mix unico di spezie e aromi.
mortadellabologna.com

Sono oltre 40 mila gli operatori che con passione e impegno permettono a Grana Padano di confermarsi il formaggio DOP più consumato al mondo.
granapadano.it

Il Conegliano Valdobbiadene è frutto della vocazione naturale delle sue colline e di un'antica tradizione spumantistica, che dona un Prosecco unico ed inimitabile.
prosecco.it

Solo cosce di maiali italiani, sale marino e lo speciale microclima di San Daniele del Friuli, uniti ad un'antica lavorazione rendono inconfondibile il prosciutto di San Daniele.
prosciuttosandaniele.it

Un viaggio fra **eccellenze enogastronomiche** in un angolo di bontà dove mangiare e bere diventano un'arte da condividere e raccontare: benvenuti nello spazio **Sapòrem a Expo 2015.**
Quattro grandi prodotti simbolo della tradizione made in Italy, rappresentati dai loro **Consorzi di Tutela**, si sono legati in una fusione magistrale sotto l'emblema Sapòrem, termine che indica proprio quell'unione di sapori e saperi che ben rappresentano la cultura italiana.
Consorzio Tutela **Grana Padano DOP**, Consorzio del **prosciutto di San Daniele**, Consorzio **Mortadella Bologna** e Consorzio **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**: questi gli esponenti che hanno deciso di presentarsi coesi per parlare al mondo di alta qualità, la stessa che da sempre li contraddistingue. Una storia fatta di valori e attenzione verso un'alimentazione genuina, inserita in una cornice di notevole rilevanza come quella di **Eataly ad Expo 2015**.
All'interno di questo prestigioso contesto, infatti, i quattro Consorzi, conosciuti in tutto il mondo, si fanno portavoce di una strategia che punta a presentare il meglio delle produzioni agroalimentari italiane anche all'estero e diffondere una maggiore consapevolezza in ambito culinario, attraverso eventi e degustazioni mirate.
Non poteva naturalmente mancare la collaborazione con **La Cucina Italiana**, la quale sarà presente durante l'evento **'Sapòrem d'Italia'** nella veste del suo **direttore Ettore Mocchetti**, per accogliere i visitatori nello **spazio Sapòrem** e illustrare loro i **segreti del gusto italiano**, parlando di specialità tipiche regionali e dei suoi massimi rappresentanti.

La giornata offrirà agli amanti della buona tavola la possibilità di assaggiare gratuitamente i prodotti dei Consorzi, rilanciando l'**importanza di saper scegliere alimenti di altissimo livello** anche per un momento di costume come quello dell'aperitivo. Gli ospiti, inoltre, riceveranno in omaggio una copia della storica rivista "LA CUCINA ITALIANA" e un ricettario pensato per l'occasione.

Per maggiori informazioni sull'evento e per poter partecipare: www.saporem.it sezione EVENTI

SAPÒREM A EXPO 2015: Situato all'ingresso dell'**area Eataly, affacciato sul Decumano**, questo luogo è pensato per rendere squisita la visita degli appassionati del gusto. Per maggiori informazioni su tutti gli eventi: ***saporem.it*** - facebook: ***SaporemExpo***

LA CUCINA ITALIANA sarà presente il **28 MAGGIO** e vi invita all'evento per celebrare l'eccellenza enogastronomica.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

PASTA MARGHERITA *soffice* DELIZIA

Inzuppata, glassata, farcita con frutta o creme, è **VERSATILE** e dà aerea delicatezza a un'infinita varietà di torte e pasticcini

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Pasta Margherita

RICETTA BASE

È un impasto preparato con uova montate e creato per l'omonima torta, che si serve semplicemente spolverizzata con zucchero a velo. Può tuttavia diventare la base per dolci più complessi; in questo caso si possono **variare le dosi degli ingredienti** *per ottenere consistenze diverse. Per esempio, per una torta più soffice si sostituisce una parte di farina (fino al 35%) con l'amido di frumento (frumina), quello di mais o con la fecola di patate; privi di fibre e di proteine, gli* **amidi** *rendono gli impasti molto leggeri. Artusi, addirittura, prevede una torta Margherita solo con "farina di patate" (fecola), che risulta quasi impalpabile. Se, invece, si desidera una* **consistenza più umida** *e ricca, si aumenta la quantità del burro fino al xx% al massimo, per non rendere l'impasto troppo friabile.*

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

150 g zucchero semolato
120 g farina più un po'
50 g burro più un po'
40 g frumina 6 tuorli 2 uova
limone vanillina sale

1 SBATTETE *le uova e i tuorli con un pizzico di sale e lo zucchero.*
2 COMINCIATE *a lavorarli con una frusta su un bagnomaria caldo: montate per circa 5', finché le uova raggiungono la temperatura di circa 37 °C.*
3 CONTINUATE *poi a montare fuori del bagnomaria, con le fruste elettriche, per circa 10-15', finché non otterrete un composto spumoso e liscio, che "scrive": alzando la frusta e facendo colare l'impasto, rimane evidente sulla superficie. Aggiungete la scorza di limone grattugiata e una bustina di vanillina.*
4-5 INCORPORATE *al composto la farina e la frumina setacciate, facendo attenzione a non smontare l'impasto. Da ultimo, unite il burro fuso e mescolate.*
6 VERSATE *l'impasto in una tortiera (ø 24) imburrata, foderata con un foglio di carta da forno anch'esso imburrato e infarinato; infornate a 180 °C per 30' circa.*

DA SAPERE

FINEZZA **Rispetto al pan di Spagna, altro impasto a base di uova montate, la pasta Margherita ha un'alveolatura molto più fine, perché si utilizzano poco albume e molti tuorli, che danno più compattezza, oltre a un sapore più intenso. Il burro aggiunge gli aromi e la rotondità che non troviamo nel più asciutto e semplice pan di Spagna.**

RAFFREDDAMENTO **Se prevedete di servire la Margherita in modo tradizionale, lasciatela raffreddare su una gratella, senza capovolgerla, poi spolverizzatela di zucchero a velo. Se invece volete farcirla o glassarla, fatela raffreddare capovolta, in modo che il leggero gonfiore si livelli, per una superficie uniforme.**

CONSERVAZIONE **Avvolta nella pellicola e conservata in frigorifero la Margherita sarà buona per 5-6 giorni.**

1 Tortine morbide alla frutta mista

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
130 g fragole – **90 g** farina più un po'
80 g zucchero semolato
30 g burro più un po'
20 g nocciole – **18** lamponi – **4** tuorli
2 prugne – **1** uovo – **1/2** mela Golden
limone – vanillina – zucchero a velo – sale

IMBURRATE *e infarinate 6 stampi da tartelletta (ø 10 cm); tagliate a pezzetti la mela, le fragole e le prugne e distribuitele negli stampi, insieme ai lamponi.*
FRULLATE *le nocciole con lo zucchero semolato.*
MONTATE *a bagnomaria per 5' l'uovo e i tuorli con lo zucchero alle nocciole e un pizzico di sale, poi per altri 10-12', fuori del bagnomaria, finché non saranno spumosi. Unite un pizzico di scorza di limone grattugiata e mezza bustina di vanillina.*
INCORPORATE *la farina setacciata, infine il burro fuso. Versate il composto negli stampi, spolverizzate di zucchero a velo e infornate a 170 °C per 20' circa.*

2 Mattonella con frutta al caramello

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
195 g zucchero semolato
150 g ananas – **150 g** panna fresca
60 g farina più un po'
35 g burro più un po' – **20 g** frumina
3 tuorli – **1** uovo – **1** prugna
1/2 pera – **1/2** mela – limone – vanillina
sale – cannella in polvere – zucchero a velo

MONTATE *a bagnomaria per 5' i tuorli e l'uovo con un pizzico di sale e 75 g di zucchero semolato. Continuate a montare fuori del bagnomaria per altri 10-12', finché il composto non sarà spumoso e soffice.*
AGGIUNGETE *scorza di limone grattugiata, mezza bustina di vanillina e un pizzico di cannella. Incorporate quindi la farina e la frumina, infine 25 g di burro fuso.*
VERSATE *il composto in una piccola placca (21x27 cm), foderata con carta da forno, poi imburrata e infarinata. Infornate a 200 °C per 14-15'. Sfornate e fate raffreddare.*
TAGLIATE *a fettine mela e pera e a pezzetti prugna e ananas. Sciogliete in una padella un piccola noce di burro e 20 g di zucchero; quando comincia a colorirsi, unite la frutta e fatela caramellare per 2-3'.*
SCIOGLIETE *in una pentolina 100 g di zucchero semolato con 50 g di acqua e 10 g di burro e fate caramellare; aggiungete un goccio di acqua e fate sciogliere i grani che si saranno formati, spegnete e lasciate raffreddare, fino a ottenere una salsa al caramello. Montate la panna.*
TAGLIATE *la torta in tre rettangoli uguali che dovrete sovrapporre, formando tre strati.*
FARCITE *ogni strato con la panna, poi con la frutta, colandovi sopra la salsa al caramello. Spolverizzate di zucchero a velo l'ultimo strato, prima di farcirlo.*

3 Cupolette alla crema di amaretto

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
75 g zucchero semolato – **60 g** farina
60 g liquore all'amaretto – **25 g** burro
20 g frumina – **10** tuorli sodi – **3** tuorli
1 uovo – fragole – limone – vanillina
zucchero a velo – sale

MONTATE *a bagnomaria per 5′ i tuorli e l'uovo con un pizzico di sale e 75 g di zucchero semolato. Continuate a montare fuori del bagnomaria per altri 10-12′, finché il composto non sarà spumoso e soffice.*
AGGIUNGETE *un pizzico di scorza di limone grattugiata e mezza bustina di vanillina. Incorporate quindi la farina e la frumina, infine 25 g di burro fuso.*
VERSATE *il composto in 16 stampini a semisfera (ø 5 cm: noi abbiamo utilizzato 2 stampi multipli da 8, in silicone), e infornate a 200 °C per 14-15′.*
SCHIACCIATE *i tuorli sodi con 60 g di zucchero a velo e il liquore all'amaretto, ottenendo una crema.*
SFORNATE *le cupolette, sformatele e lasciate raffreddare. Scavatele al centro con un detorsolatore; mettete su una placca i cilindri di pasta estratti e fateli biscottare in forno a 180 °C per 4-5′.*
RIEMPITE *le cupolette con la crema all'amaretto e completate con i cilindri biscottati, fragole e zucchero a velo.*

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola grigia Ceramiche Nicola Fasano, appoggio in silicone Staybowlizer Microplane, fondi Tagina Ceramiche d'Arte.

4 Margherita con crema al lime

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30′ più 5 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
250 g latte – **235 g** zucchero
100 g panna fresca più un po'
75 g farina più un po' – **50 g** fragole
50 g marmellata di albicocche
50 g succo di lime
25 g burro più un po'
20 g frumina – **15 g** gelatina in fogli
6 tuorli – **4** lime – **1** uovo – vaniglia
vanillina – limoncello – lamponi – sale

MONTATE *1 uovo e 3 tuorli con 75 g di zucchero semolato, un pizzico di sale e la scorza di mezzo lime su un bagnomaria caldo per 4-5′. Unite mezza bustina di vanillina e continuate a montare fuori del bagnomaria per circa 10-12′, finché il composto non sarà diventato chiaro e spumoso.*
INCORPORATE *quindi 60 g di farina e la frumina setacciate, quindi 25 g di burro fuso e il succo di mezzo lime.*
VERSATE *il composto in una tortiera a fiore (ø 22 cm) con il fondo coperto di carta da forno, imburrata e infarinata, e infornate a 160 °C per 30′. Sfornate e lasciate raffreddare il dolce su una gratella, capovolto.*
SBATTETE *3 tuorli con 60 g di zucchero e 15 g di farina; scaldate il latte con la scorza grattugiata di 2 lime e mezzo baccello di vaniglia. Al bollore, versatelo filtrando sui tuorli sbattuti; riportateli sul fuoco e cuocete per 6-7′, ottenendo una crema; fate raffreddare.*
AMMOLLATE *in acqua 8 g di gelatina, strizzatela e fatela sciogliere in un pentolino con 2 cucchiai di limoncello; versatela nella crema e mescolate; montate, infine, 100 g di panna e aggiungetela alla crema.*
SEZIONATE *a metà la torta; rivestite lo stampo con la pellicola e mettetevi dentro una metà della torta; farcitela con la crema e copritela con l'altra metà. Mettetela in frigorifero per almeno 4 ore.*
SCIOGLIETE *sul fuoco la marmellata con le fragole a pezzetti, 50 g di succo di lime e 50 g di acqua. Al bollore, spegnete e unitevi 7 g di gelatina ammollata e strizzata, sciogliendola.*
VERSATE *uno strato di gelatina rosa sulla torta e lasciatela in frigo per 1 ora. Decoratela poi con fettine di lime bollite per 2′ in 100 g di acqua con 100 g di zucchero. Completate con panna montata e lamponi a piacere.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 aprile**

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 30 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE E STYLING
BEATRICE PRADA

15
MINUTI

1 Insalata rinforzata con legumi

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g** cetriolo
- **200 g** ceci in scatola sgocciolati
- **200 g** fagioli rossi in scatola sgocciolati
- **180 g** misticanza pronta
- **150 g** pomodorini ciliegia
- **80 g** funghi in vasetto
- **80 g** carciofi in vasetto

olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *il cetriolo con il pelapatate e affettatelo non troppo finemente.*
TAGLIATE *a metà i carciofi, i pomodorini e i funghi.*
RACCOGLIETE *in una terrina il cetriolo, la misticanza, i pomodorini, i legumi e le conserve.*
CONDITE *con un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e servite subito.*

2 Toast con acciughe e fiori di zucca

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pomodori verdi
250 g mozzarella fiordilatte
8 filetti di acciuga sott'olio
8 fette di pane bianco
8 fiori di zucca
olio extravergine di oliva
prezzemolo – sale

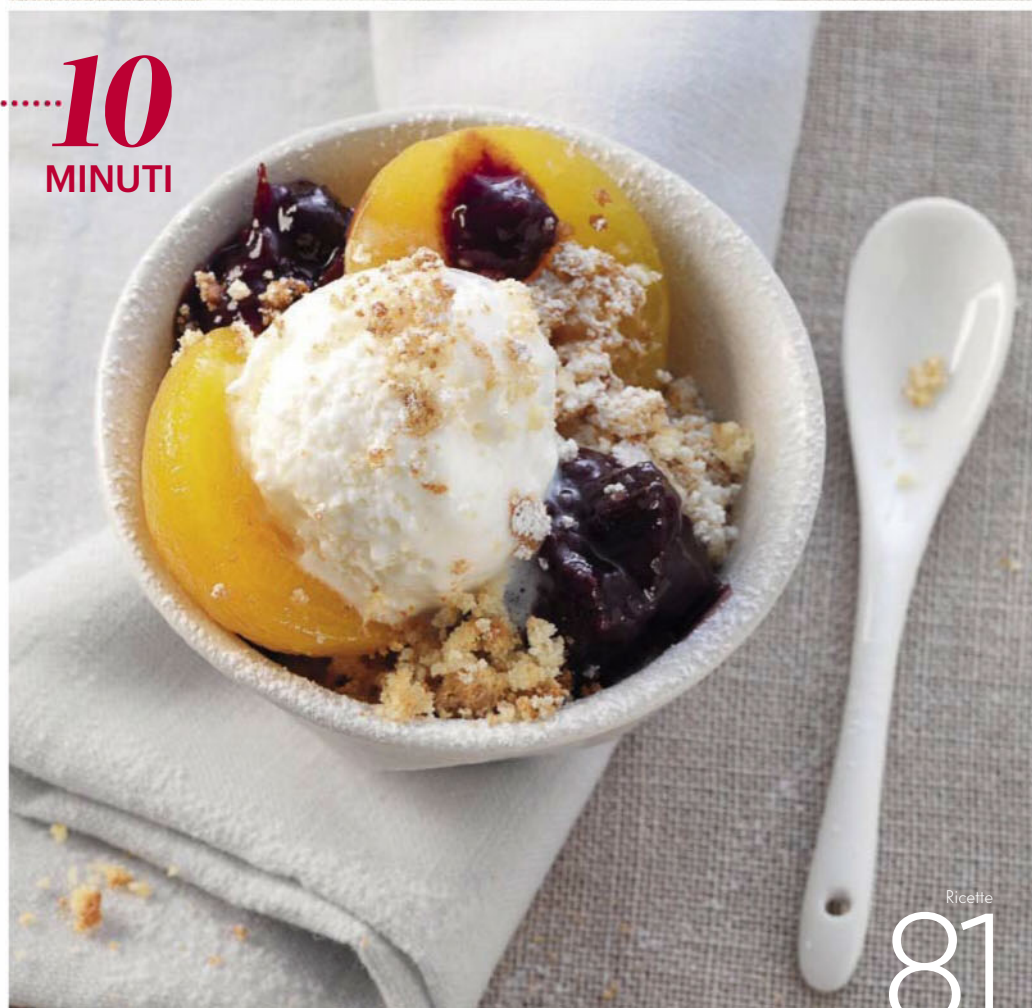
MONDATE *e tagliate i pomodori a cubetti, riuniteli in una ciotola e conditeli con un paio di cucchiai di olio, un abbondante ciuffo di prezzemolo tritato e un pizzico di sale.*
MONDATE *i fiori di zucca eliminando il pistillo e il picciolo e tagliuzzateli.*
TAGLIATE *sottilmente i filetti di acciuga.*
AFFETTATE *la mozzarella in 4 fette abbastanza spesse, appoggiatele sulle fette di pane, poi distribuitevi sopra i fiori di zucca e le acciughe. Chiudete con le fette rimanenti e dorate i toast su entrambi i lati in una padella ben calda o su una piastra per 5-6', finché la mozzarella non comincerà a filare.*
SERVITE *i toast tagliati a metà, completando con i cubetti di pomodoro.*

3 Albicocche tiepide con amaretti

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

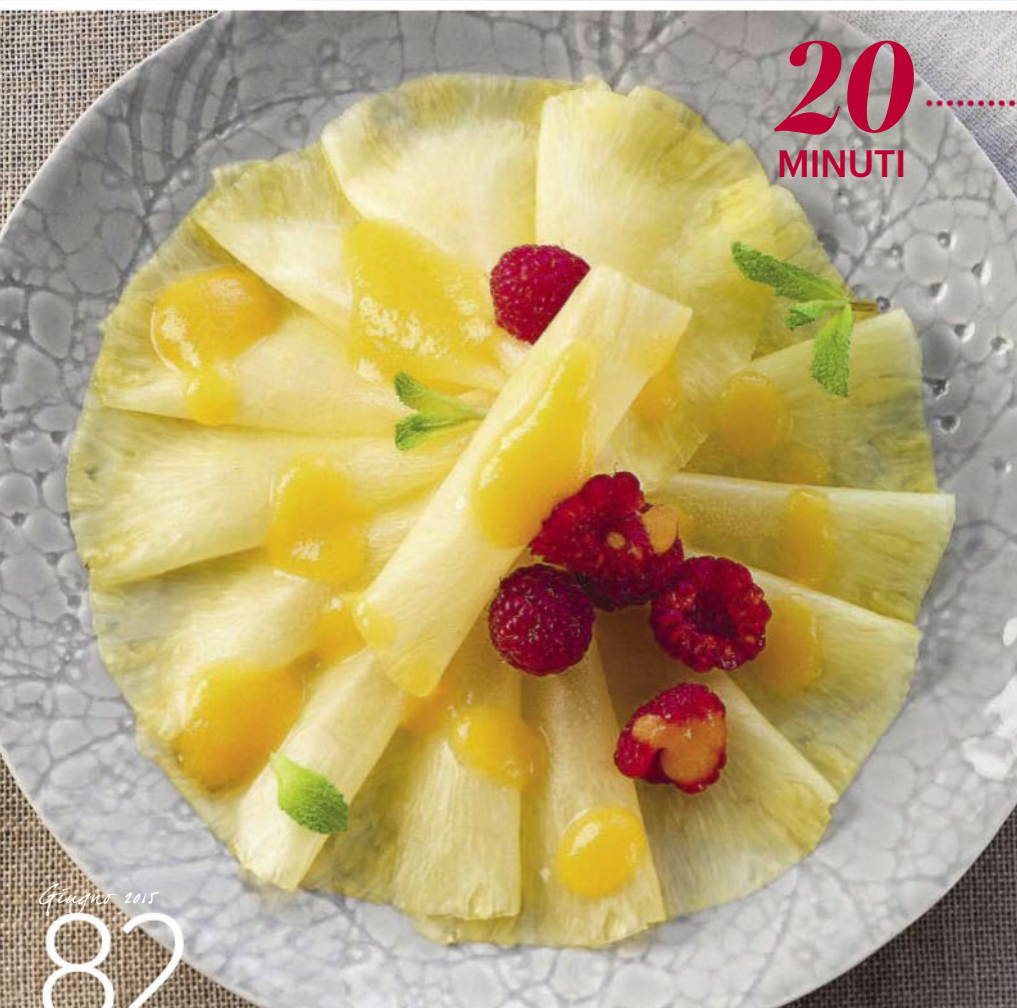
40 g amaretti morbidi
4 albicocche
confettura di ciliegie e amarene
zucchero a velo
limone
gelato fiordilatte

LAVATE *le albicocche, tagliatele a metà e privatele del nocciolo.*
ROSOLATELE *in una padella con un cucchiaio di zucchero a velo e qualche goccia di limone per 1'.*
SERVITELE *con palline di gelato, amaretti sbriciolati e completate con gocce di confettura, fatta scendere da un cucchiaino.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per un piatto senza glutine, accertatevi che gli amaretti e la confettura riportino l'apposita certificazione.*

20 MINUTI

4 Gamberi con piccoli frutti e mango

TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g 28 code di gambero
300 g mango mondato
150 g lamponi
100 g ribes
50 g misticanza pronta
olio extravergine di oliva
aceto di mele
sale
pepe

SGUSCIATE *le code di gambero tenendo la codina. Rosolatele in padella a fuoco vivace, con un filo di olio e una macinata di pepe, per 1', poi salatele.*
FRULLATE *la parte di polpa di mango più vicina al nocciolo con 30 g di olio e un cucchiaio di aceto di mele, ottenendo un'emulsione cremosa tipo maionese; salatela alla fine.*
AFFETTATE *sottilmente il resto del mango e disponetelo su un vassoio, distribuitevi sopra la misticanza, i lamponi e i ribes, i gamberi e completate con la salsa al mango.*

20 MINUTI

5 Carpaccio di ananas con salsa alla pesca

TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 1 ananas piccolo
1 pesca matura
limone
lamponi
menta
miele di acacia

SBUCCIATE *la pesca, eliminate il nocciolo e frullatela con qualche goccia di limone e un cucchiaino di miele ottenendo una salsa.*
MONDATE *l'ananas: eliminate la calotta superiore con il ciuffo e quella inferiore, poi, tenendo l'ananas in piedi, eliminate la buccia tagliandola a strisce dall'alto verso il basso, fino a toglierla completamente.*
AFFETTATE *la polpa dell'ananas sottilmente con un coltello ben affilato oppure con la mandolina o con l'affettatrice.*

DISPONETE *l'ananas nel piatto, guarnite con foglie di menta, lamponi a piacere, infine irrorate con la salsa alla pesca.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se affettate l'ananas a mano, potete aiutarvi tagliandolo prima a metà nel senso della lunghezza, adagiando poi le metà sul tagliere e affettandole finemente in mezzelune.*

6 Paccheri, ricotta e melanzane

25 MINUTI

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **350 g** melanzane
- **300 g** pasta formato paccheri
- **200 g** ricotta di pecora
- olio extravergine di oliva
- basilico
- sale
- pepe

PORTATE *a cottura la pasta in abbondante acqua salata insieme a 2-3 foglie di basilico.*
AFFETTATE *la melanzana a fette spesse mezzo centimetro, spennellatele con un filo di olio, poi cuocetele in una padella ben calda per 2' per lato; alla fine salatele.*
TAGLIATE *le fette di melanzana a cubetti grossolani e rimettetele a rosolare in padella con 2 cucchiai di olio e alcune foglie di basilico spezzettate.*
INSAPORITE *la ricotta con un pizzico di sale, pepe, un filo di olio e qualche foglia di basilico tritata; lavoratela un po' per renderla cremosa.*
SCOLATE *la pasta; saltatela nella padella con le melanzane, poi aggiungete la ricotta, una macinata di pepe e servite subito.*

AL BICCHIERE

Profumi intensi, fragranze tra mediterranee impronte vegetali e suggestioni esotiche: i primi menu dell'estate richiedono ai vini leggiadria, freschezza e un po' di audacia aromatica.

BIANCO Verdicchio di Matelica 2014 di Collestefano. Un territorio fresco per clima e altitudine (450 m) dà a questo Verdicchio consistenza e vivacità "crepitanti". Versatile, su piatti leggeri di pesce e verdure *(ricette 1, 4, 7)*. 7 euro.

ROSATO Valtènesi Chiaretto "RosaMara" 2014 di Costaripa. Pressatura diretta di uve groppello, marzemino, sangiovese e barbera della riva bresciana del Garda. Delicato, duttile, è il vino per paste saporite e carni bianche *(ricette 8 e 9)*. 8 euro.

ROSSO Vallée d'Aoste Pinot noir 2014 di Grosjean Frères. Il carattere vivido, floreale e fruttato di questo Pinot nero montano sarà un ottimo compagno di primi piatti rustici e preparazioni con legumi *(ricette 2 e 6)*. 13 euro.

DOLCE Moscato d'Asti 2014 di La Caudrina. La spumeggiante dolcezza aromatica del moscato vinificato con metodo Charmat ben si addice a dessert leggeri a base di frutta, ma soprattutto alla frutta fresca *(ricette 3 e 5)*. 9 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati *www.possibiliaeditore.eu*

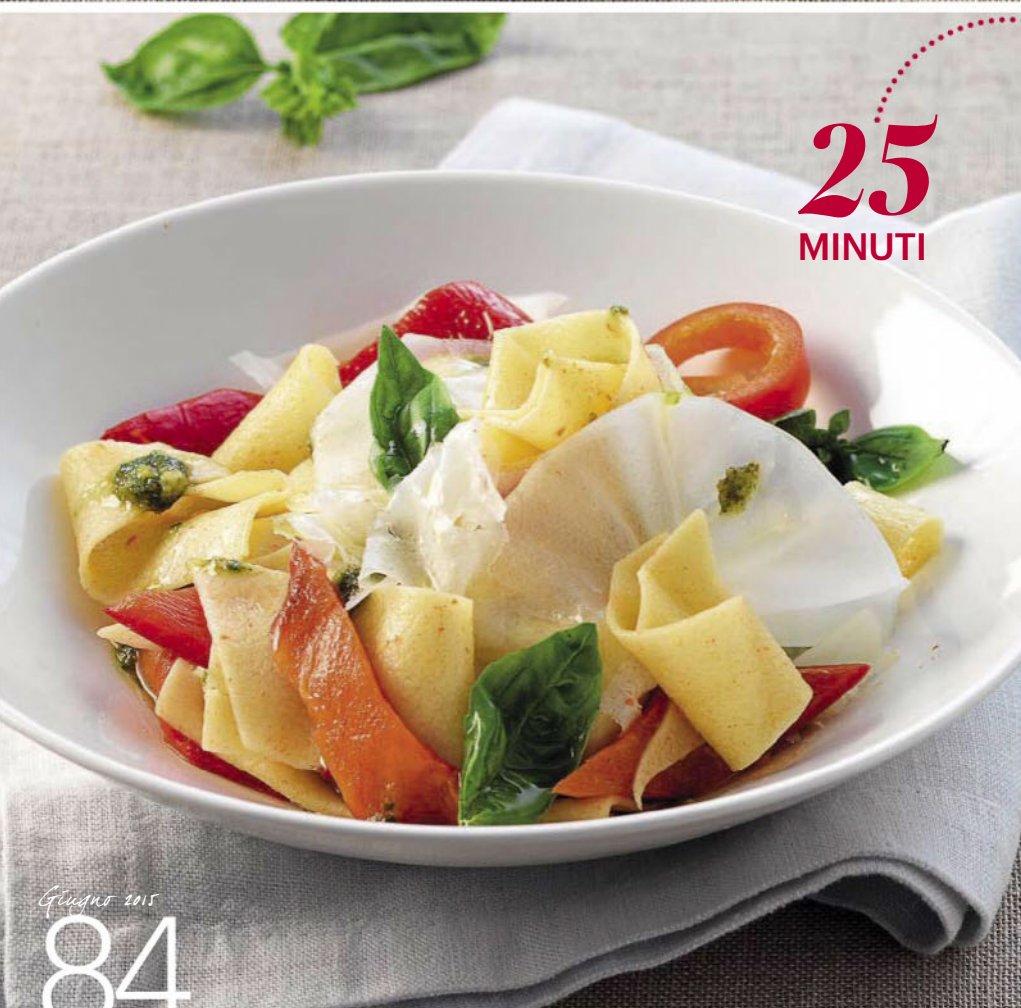
25 MINUTI

7 Orata alle erbe in crosta di sfoglia

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 filetti di orata
400 g 4 pomodori
230 g 1 disco di pasta sfoglia stesa
maggiorana – finocchietto
erba cipollina – limone
olio extravergine di oliva – sale

PRIVATE *i filetti di orata della pelle.*
TRITATE *un paio di fili di erba cipollina, un rametto di maggiorana, un ciuffo di finocchietto e riuniteli in una ciotolina con 2 cucchiai di olio e poche gocce di limone.*
TAGLIATE *il disco di pasta sfoglia in 4 spicchi. Accomodate un filetto di orata su ogni spicchio, conditeli con l'olio alle erbe e chiudete la pasta sui filetti.*
INCIDETE *la pasta sfoglia con dei taglietti, quindi accomodate i fagottini su una teglia foderata di carta da forno e infornateli nel forno ventilato a 210 °C per 10'.*
AFFETTATE *sottilmente i pomodori, distribuiteli nei piatti, conditeli con foglioline di maggiorana, finocchietto ed erba cipollina tritati, un filo di olio e un pizzico di sale.*
ACCOMODATEVI *sopra le orate e servite.*

25 MINUTI

8 Stracci e peperoni

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g lasagne fresche all'uovo
150 g formaggio grana fresco
40 g mandorle
20 g basilico
1 peperone rosso – alloro
olio extravergine di oliva – sale

SPELLATE *il peperone con il pelapatate, tagliatelo a metà, privatelo dei semi, tagliatelo a listerelle grossolane e scottatelo in acqua bollente salata con una foglia di alloro per 4'; scolate le listerelle con un mestolo forato (in modo da conservare l'acqua sul fuoco) e rosolatele per 2' in una padella unta di olio.*
LAVATE *e asciugate le foglie di basilico, frullatele con le mandorle, 60 g di olio e un pizzico di sale ottenendo un pesto.*
TAGLIATE *i fogli di pasta a losanghe irregolari (stracci), cuocetele in acqua salata per 2'. Scolate gli stracci e uniteli nella padella con i peperoni. Completate con il pesto, sottilissime fettine di grana e servite.*

9 Bocconcini di tacchino con uvetta e pinoli

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **700 g** fesa di tacchino
- **250 g** zucchine
- **60 g** uvetta
- **40 g** pinoli
- timo fresco
- vino bianco
- farina
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

MONDATE *le zucchine e tagliatele a cubetti.*
TAGLIATE *la fesa di tacchino in bocconcini regolari, insaporiteli con un pizzico di pepe e infarinateli.*
SCALDATE *una padella con un velo di olio, quindi rosolatevi il tacchino; dopo un paio di minuti unite i pinoli, l'uvetta, foglioline di timo e le zucchine; sfumate con un bicchiere di vino bianco e aggiustate di sale e pepe; infine coprite con il coperchio e proseguite la cottura su fuoco dolce, per una decina di minuti.*
SERVITE *completando con foglioline di timo fresco a piacere.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **30 marzo***

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Un soffio di freschezza con toni dal bianco al grigioperla e leggere trame decorative.

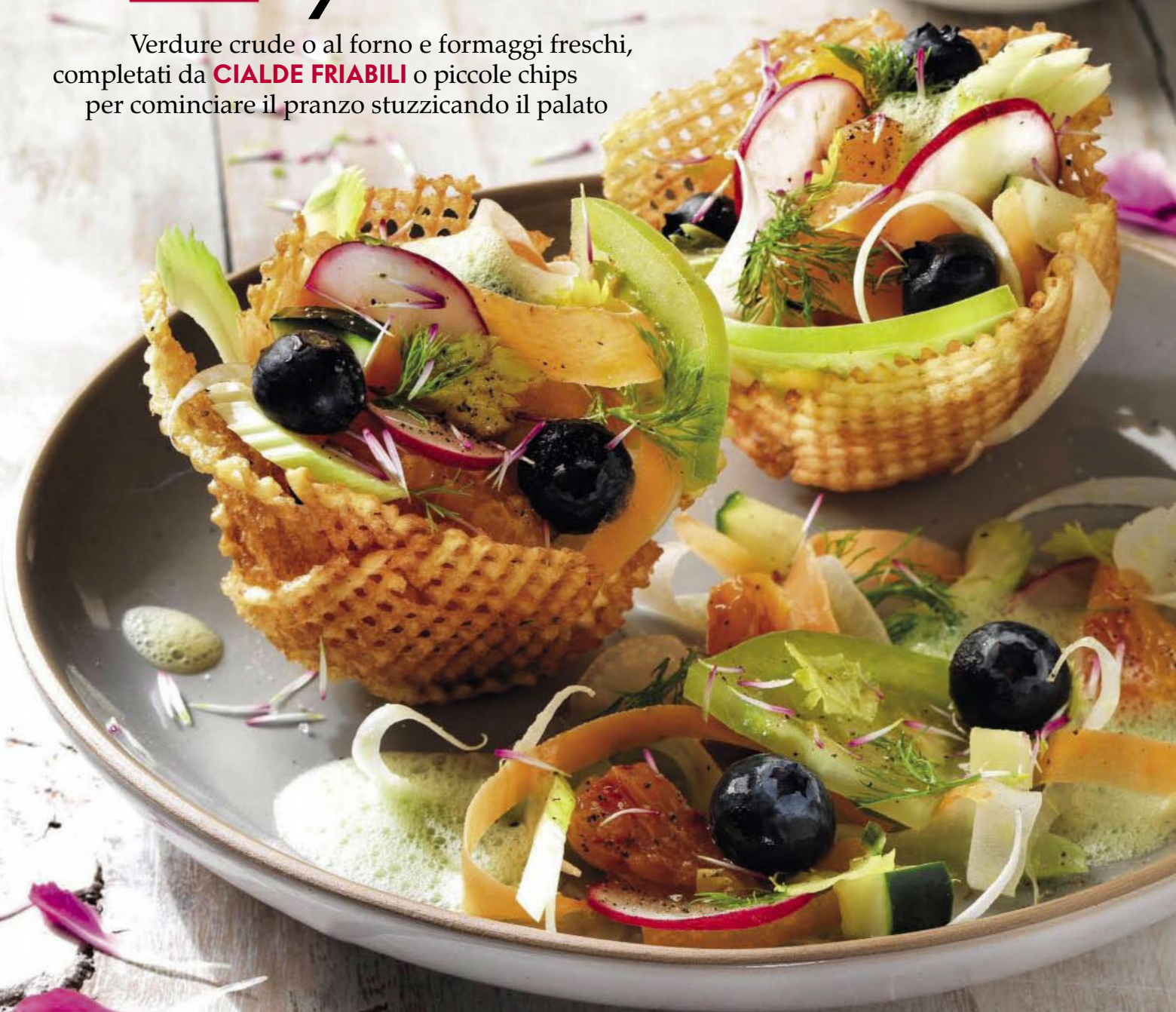
I tovaglioli di tessuto grezzo sono firmati da La Fabbrica del Lino.

PROVATI E APPROVATI

Dai banchi del supermercato tre scelte dall'antipasto al dolce.

Con melanzane e ricotta si sposano bene anche i paccheri rigati ruvidi di Andalini. Per completare le albicocche la confettura Amor di frutta di Giuso, che lavora la frutta a bassa temperatura per preservarne aromi e consistenze. Pronti in vasetto per tartine e insalate in leggerezza, le conserve Zero Olio di Ponti.

Antipasti

Verdure crude o al forno e formaggi freschi, completati da **CIALDE FRIABILI** o piccole chips per cominciare il pranzo stuzzicando il palato

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Misto fresco di verdure con succo al cetriolo

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g** finocchio
- **160 g** 1 pomodoro verde
- **140 g** 1 cetriolo
- **100 g** 1 carota
- **80 g** 4 gambi di sedano

2 ravanelli – **1** arancia – **1** limone – mirtilli
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RECUPERATE *la barba del finocchio, lavatela e tenetela da parte. Mondate il finocchio, affettatene sottilmente 80 g e tuffate le fettine in acqua molto fredda per renderle croccanti. Tenete da parte il resto.*
LAVATE *il cetriolo e riducetene 40 g in piccoli cubetti. Conservate il resto.*
MONDATE *e affettate i ravanelli, 2 gambi di sedano e il pomodoro. Mondate la carota e tagliatela a nastri con un pelapatate. Pelate a vivo l'arancia e poi ricavate gli spicchi.*
CENTRIFUGATE *o frullate il finocchio e il cetriolo tenuti da parte con i gambi di sedano rimasti e il succo di un intero limone.*
DISTRIBUITE *le verdure nei piatti (in parte potete raccoglierle in piccoli cestini di patata preparati come si vede qui accanto), completate con una decina di mirtilli, alcuni spicchi di arancia, qualche ciuffetto di barba del finocchio e, a piacere, foglie di sedano spezzettate. Condite tutto con un filo di olio, sale e pepe, il centrifugato e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che abbiamo guarnito i cestini con petali di fiori eduli: potete trovarli in supermercati e dai fruttivendoli ben forniti.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Capalbio Vermentino**
- **Melissa Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto del misto fresco e dei peperoni Fonderia Ceramiche Bucci, piatto della vellutata di squacquerone Virginia Casa.

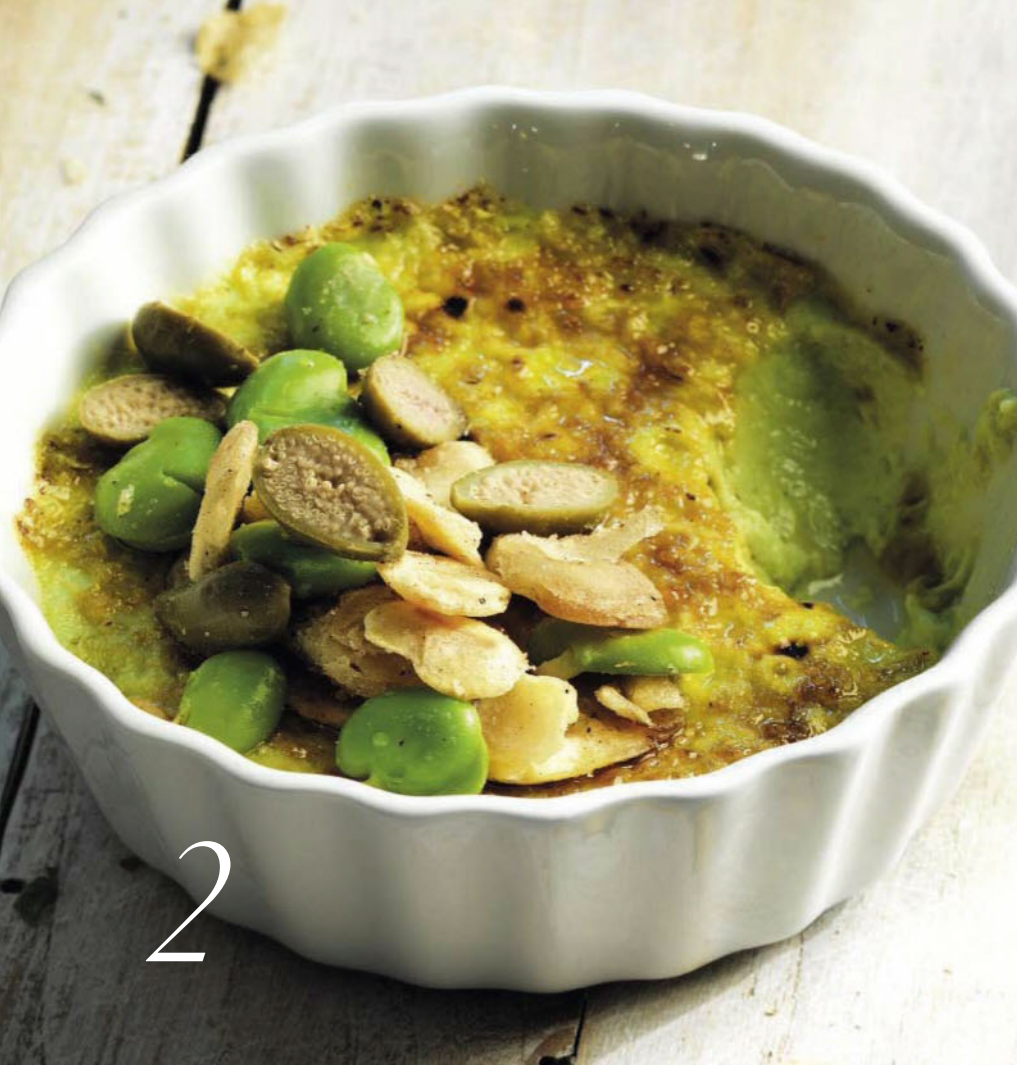
SCUOLA DI CUCINA

CESTINI DI PATATE

Per presentare verdure crude a bastoncini, verdure cotte o piccoli stuzzichini, si possono preparare cestini di patate: belli da vedere, sono deliziosi da sgranocchiare una volta svuotati.

a **Pelate una patata da 250-300 g (possibilmente fresca, più povera di amido) e affettatela sottilmente con la mandolina rigata: tagliate la prima fetta, poi girate la patata di 45° e ricavate una seconda fetta; proseguite girando la patata di 45° a ogni fetta per ottenere una trama incrociata. Tenete le dita verso la sommità della patata, ad almeno un paio di centimetri dalla lama, puntando bene i polpastrelli. Asciugate le fettine di patate, per eliminare l'amido. Scaldate abbondante olio di arachide in una piccola casseruola a bordi alti; raggiunti 170 °C, immergetevi le pinze a doppio cestello vuote.**
b-c-d **Estraete le pinze dall'olio, poi foderate il cestello più grande con 3-4 strati di fette di patate. Richiudete la pinza e immergetela nell'olio caldo. Staccate delicatamente il cestino fritto e ponetelo a sgocciolare su carta da cucina. Con una grossa patata dovreste realizzarne quattro.**

2

3

2 Crema bruciata alle fave

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g latte
200 g fave fresche sgranate e pelate
50 g fave spezzate secche ammollate
2 uova
frutti del cappero (cucunci) sott'aceto
zucchero di canna – aceto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *le fave secche in mezzo litro di acqua non salata per 30′, scolatele e tenetele da parte.*
SCALDATE *il latte con un pizzico di sale; appena inizia a bollire, toglietelo dal fuoco e frullatelo con le fave fresche (tenendone una manciata da parte, circa 40 g) e le uova, ottenendo una crema; per una consistenza particolarmente fine, potete filtrarla con un colino fine. Distribuitela in 4 stampi di ceramica pirofila (ø 12 cm, h 2 cm). Ponete sul fondo di una teglia da forno un foglio di carta da cucina (questo serve per non far spostare gli stampi), riempitela per 3/4 di acqua, accomodatevi gli stampi, quindi infornate nel forno ventilato a 120 °C e cuocete per 35-40′.*
SFORNATE *le creme, toglietele dalla teglia, spolverizzatele di zucchero e infornatele sotto il grill a 250 °C per un paio di minuti, giusto il tempo di far caramellare lo zucchero.*
TOSTATE *velocemente le fave secche lessate in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe, fino a che non saranno croccanti.*
TAGLIATE *a metà i frutti del cappero.*
CONDITE *le fave fresche tenute da parte con sale e pepe, poco olio e poco aceto (noi abbiamo usato quello dei frutti del cappero). Sfornate le creme, distribuitevi sopra le fave fresche tenute da parte, i frutti del cappero e le fave secche tostate. Servitele calde.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per ottenere 200 g di fave sgranate e pelate, dovete partire da 2 kg di legumi in baccello. Sbollentate le fave sgranate in acqua leggermente salata per 5′, immergetele in acqua e ghiaccio: in questo modo la buccia si staccherà molto facilmente. Questo antipasto risulterà piuttosto dolce: per un sapore più neutro, ma altrettanto gradevole, potete eliminare lo zucchero.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Cortese dell'Alto Monferrato**
- **Valdichiana Bianco**
- **Delia Nivolelli Bianco**

3 Vellutata di squacquerone con cialde di ceci

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g squacquerone
100 g latte
50 g farina di ceci
6 zucchine mignon – **9** acciughe sott'olio
1 uovo – aceto bianco – lime – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *bene con la frusta la farina di ceci, passata al setaccio, con il latte, l'uovo e un pizzico di sale.*
UNGETE *una piccola padella antiaderente (ø 15 cm circa); versatevi un mestolo del composto, cuocetelo per un paio di minuti per lato, ottenendo una sottile cialda; procedete così fino a esaurire il composto.*
TAGLIATE *le cialde a strisce larghe, arrotolatele per dare una forma a spirale, quindi infornatele a 50 °C per circa 30', per asciugarle e renderle croccanti.*
TAGLIATE *le zucchine in 4 per il lungo e scottatele in acqua bollente salata per 2'.*
FRULLATE *lo squacquerone con un filo di olio, mezzo cucchiaino di aceto bianco, un mestolino di acqua calda, ottenendo una salsa vellutata. Tritate finemente gli aghi di un rametto di rosmarino, grattugiate la scorza di mezzo lime e spezzettate le acciughe.*
DISTRIBUITE *nei piatti le zucchine, la salsa vellutata e completate con la scorza di lime, il rosmarino tritato e pezzetti di acciuga.*
COMPLETATE *con le cialde croccanti.*

VINO *rosato secco e di buona acidità.*
- Riviera del Brenta Rosato
- Parrina Rosato
- Colline Joniche Tarantine Rosato

dalle MARCHE

4

4 Ravioli al formaggio

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PEZZI
220 g farina 00
120 g pecorino grattugiato non piccante
30 g grana grattugiato
5 uova
olio extravergine – sale – pepe

PREPARATE *la pasta: impastate la farina con 2 uova, quindi unite un pizzico di sale e 30 g di olio a filo, continuando a lavorare l'impasto finché non sarà liscio e omogeneo.*
AVVOLGETELO *nella pellicola e fatelo riposare per 1 ora circa.*
AMALGAMATE *il pecorino, il grana, 2 uova e un pizzicone di pepe e aggiustate di sale; lasciate riposare il ripieno per 1 ora.*
STENDETE *la pasta a 2-3 mm di spessore, quindi ritagliatevi 15-16 dischi (ø 10 cm); ponete al centro di ciascuno una cucchiaiata di ripieno.*
PIEGATE *i dischi a metà ottenendo delle mezzelune e premete bene i bordi per sigillarli. Con le forbici fate una piccola incisione al centro dei ravioli, spennellateli con un uovo sbattuto, quindi accomodateli su una teglia foderata di carta da forno e infornateli a 180 °C per 15', finché non saranno un poco imbionditi.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Bardolino
- Colli Pesaresi Rosso
- Lamezia Rosso

NOME "AL TAGLIO"

Diffusi in tutte le Marche, questi ravioli sono chiamati anche calcioni, caciuni, caciunitti e, nella zona di Ascoli e Macerata, **piconi**, per la tipica "piccata", il taglio che si fa in superficie prima di infornarli.

5 Peperoni verdi gratinati

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g peperoni verdi
300 g vino bianco secco
200 g patate novelle o patate viola
2 tuorli **2** grossi scalogni
amido di mais olio di arachide sale
curry in polvere olio extravergine di oliva

UNGETE *di olio extravergine di oliva i peperoni e infornateli nel forno ventilato a 200 °C per 25′, voltandoli a metà cottura.*
MONDATE *e affettate molto sottilmente le patate con il coltello o una mandolina; asciugatele tra due fogli di carta da cucina.*
SFORNATE *i peperoni, accomodateli in una ciotola, sigillate con la pellicola trasparente e lasciateli riposare per 15′: in questo modo sarà più semplice pelarli.*
TRITATE *gli scalogni e fateli appassire in una casseruola nel vino bianco; cuoceteli finché il vino non sarà evaporato del tutto (ci vorranno circa 15′); poi unite 300 g di acqua, un cucchiaio di amido di mais, un cucchiaino di curry, un pizzico di sale e cuocete per 2′; levate dal fuoco e incorporate i tuorli, mescolando con una frusta energicamente, ottenendo una salsa densa e gialla (bernese).*
PELATE *i peperoni, riduceteli a filetti e salateli.*
FRIGGETE *le patate in una larga padella in abbondante olio di arachide bollente per alcuni secondi. Scolatele su carta da cucina; salatele poco prima di servirle.*
ACCOMODATE *i filetti di peperone su un piatto pirofilo, distribuitevi sopra la salsa e infornate a 250 °C sotto il grill per un paio di minuti, fino a leggera doratura; sfornate e lasciate intiepidire. Completate con le chips di patate, menta a piacere e servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Colli Orientali del Friuli Sauvignon**
- **Esino Bianco**
- **Salaparuta Inzolia**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***9 aprile***

Primi

Con verdure e pesce gran protagonisti. Anche in due proposte da portare a tavola a **TEMPERATURA AMBIENTE**

IDEALE PER L'ESTATE Freschezza al massimo con crostacei crudi e succo di lime

1

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Spaghetti freddi all'astice e lime

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g** 1 astice vivo
- **350 g** spaghetti
- **4** gamberi
- **4** scampi
- **1** lime
- erba cipollina
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

IMMERGETE *l'astice vivo nell'acqua bollente per 2'. Scolatelo e immergetelo in acqua e ghiaccio.*
SCOLATE *l'astice, staccate la testa dalla coda. Immergete la testa con le chele nuovamente nell'acqua bollente per altri 3'.*
SGUSCIATE *coda, testa, chele e zampe usando le forbici e il matterello come spiegato nelle immagini a fianco. Tagliate la polpa ottenuta in listerelle sottili.*
SGUSCIATE *i gamberi e gli scampi.*
AFFETTATELI *e raccoglieteli in una ciotola di grandi dimensioni con la polpa dell'astice a listerelle.*
CONDITE *generosamente con olio, una presa di sale, una macinata di pepe e la scorza grattugiata e il succo del lime.*
LESSATE *gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e raffreddateli rapidamente in acqua e ghiaccio.*
SCOLATE *gli spaghetti dall'acqua fredda e uniteli al sugo di crostacei conditi nella ciotola, mescolate bene, aggiustate di sale, se serve, e completate con rocchetti di erba cipollina appena prima di servire.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Pinot bianco**
- **Cortona Sauvignon**
- **Alcamo Müller-Thurgau**

SCUOLA DI CUCINA

SPOLPARE L'ASTICE COTTO

L'astice è un crostaceo amante dei mari freddi, ma diffuso anche nel Mediterraneo. Si pesca, come le aragoste, da ottobre a giugno, ma si differenzia da queste ultime per le due grosse e robuste chele e per il colore che va dal blu-verdastro al marrone prima della cottura; dopo diventa rosso-arancio come gli altri crostacei.

a **Dopo aver separato testa e coda, aiutandovi con le forbici, eliminate la parte inferiore della coda: ricaverete facilmente la polpa in un unico pezzo, estraendola con le dita.**

b **Staccate le chele con le mani praticando una torsione, tagliate le altre zampe con le forbici.**

c **Schiacciate le zampe, una per una, usando il matterello: la polpa verrà "spremuta" fuori.**

d **Rompete il guscio delle chele battendovi sopra, con energia, con il dorso del coltello. Eliminate con le dita i frammenti di guscio e mettete a nudo la polpa.**

A

B

C

D

LO STILE IN TAVOLA

Piatto degli spaghetti Tescoma, piatto della zuppa di carote Virginia Casa, altri piatti Fonderia Ceramiche Bucci; forbici Victorinox, coltello Zwilling J.A. Henckels.

dalla SICILIA

2 Risu a siciliana

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

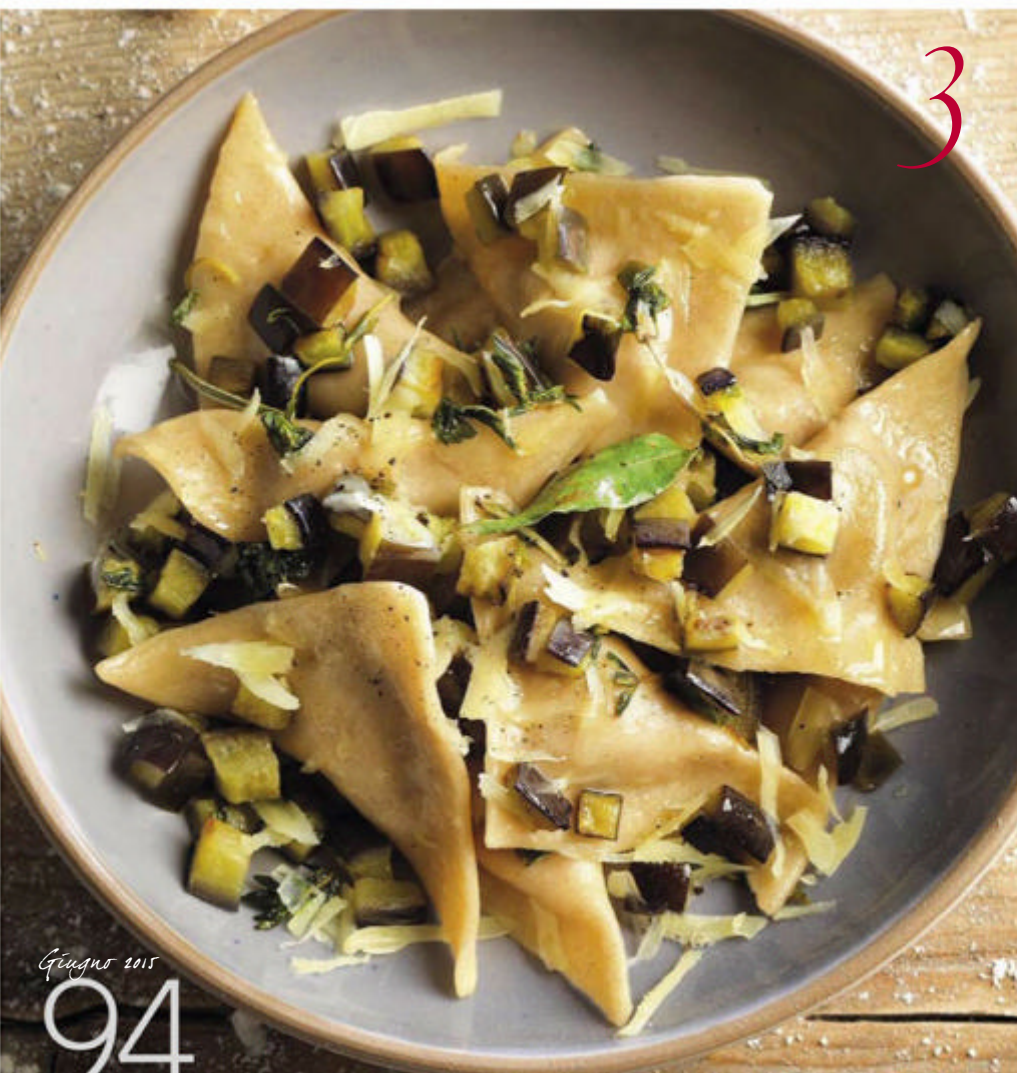
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g riso Carnaroli
8 olive nere snocciolate
6 filetti di acciuga sotto sale dissalati
4 pomodori maturi e sodi
peperoncino fresco
basilico – maggiorana
cipolla – aceto di vino bianco
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *i pomodori. Tritate finemente anche mezza cipolla.*
LESSATE *il riso per 15′ in acqua bollente salata.*
FATE *imbiondire la cipolla con 4 cucchiai di olio e le acciughe. Quando saranno sciolte, bagnate con un bicchiere di vino bianco e un cucchiaio di aceto e lasciate evaporare completamente la parte liquida sulla fiamma al minimo. Quindi unite i pomodori tritati, peperoncino in quantità a piacere, le olive, un ciuffo di foglie di maggiorana e qualche foglia di basilico e proseguite nella cottura per 8-10′.*
SCOLATE *il riso e distribuitelo in 4 piatti dandogli la forma con un anello tagliapasta (ø 8-9 cm). Completate con il sugo, un filo di olio e decorate a piacere con un peperoncino fresco, foglioline di basilico e di maggiorana.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Collio Riesling**
- **Pomino Chardonnay**
- **Erice Ansonica**

3 Ravioli con melanzane e provolone

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g melanzana
250 g farina bianca di farro
80 g ricotta vaccina
80 g provolone più un po′
20 g burro
timo – menta – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale – pepe

4

SCIOGLIETE *20 g di burro e 4 g di sale in 100 g di acqua non troppo calda.*
IMPASTATE *la farina con l'acqua calda, formate una palla e mettetela in una ciotola. Sigillatela con la pellicola e lasciate riposare in frigo per 1 ora.*
PRIVATE *la melanzana della buccia lasciandovi attaccato uno strato di polpa di almeno mezzo centimetro. Tagliate la buccia in dadini e conservate il resto della polpa.*
ROSOLATE *i dadini di buccia di melanzana in padella con poco olio, timo, maggiorana e menta per 2-3'; salate e pepate alla fine.*
TAGLIATE *la polpa della melanzana tenuta da parte in spicchi, ungeteli di olio e infornateli su una placca a 200 °C per 15-18'.*
SFORNATE *gli spicchi di melanzana e frullateli con 80 g di provolone grattugiato, poi unite la ricotta amalgamandola con il cucchiaio.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi almeno 48 quadrati di 5 cm di lato. Distribuite la farcia sui quadrati e chiudeteli a forma di triangolo piegando la pasta a metà lungo la diagonale.*
LESSATE *i ravioli in acqua bollente salata per 1-2' dal bollore, scolateli nella padella con i dadini di melanzana, fateli insaporire per 1' e poi serviteli completando con una macinata di pepe e poco provolone grattugiato.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Grignolino d'Asti**
- **Colli del Trasimeno Rosso scelto**
- **Riesi Syrah**

4 Gnocchetti di lavarello alle erbe fresche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g 3 pesci lavarelli (potete sostituirli con trota oppure branzino)
300 g patate
150 g farina
50 g grana grattugiato
finocchietto
burro
timo – aglio
maggiorana – alloro
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

LESSATE *le patate con la buccia per 30-40' a seconda della dimensione.*
SFILETTATE *i lavarelli ricavando 6 filetti. Private 4 filetti della pelle.*
LESSATE *i 4 filetti senza pelle per 5' dal bollore in un brodo fatto con timo, uno spicchio di aglio con la buccia, un ciuffo di maggiorana, una foglia di alloro, un filo di olio e una presa di sale grosso. Sgocciolate i filetti, controllate accuratamente che non siano rimaste lische e pesatene 400 g.*
IMPASTATE *la farina con le patate schiacciate, il grana e la polpa di lavarello sminuzzata; salate, se serve. Formate dei filoncini di 1-2 cm di diametro e ricavate quindi gli gnocchetti.*
SCALDATE *una casseruola con 3-4 cucchiai di olio e qualche ciuffo di finocchietto.*
TAGLIATE *a striscioline i filetti di lavarello con la pelle e rosolatele in una padella rovente con una noce di burro per meno di 1' dal lato della pelle; poi giratele dal lato della polpa, spegnete la fiamma e completate la cottura in 1' con il calore residuo della padella.*
LESSATE *gli gnocchetti in acqua salata con un filo di olio, immergendoli pochi alla volta, scolateli 1' dopo che saranno venuti a galla e conditeli con l'olio aromatico al finocchietto. Completate con le striscioline di lavarello rosolate e servite subito.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Lugana**
- **Colli Martani Riesling**
- **Leverano Malvasia bianca**

5 Zuppa di carote e farro con ravanelli

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 kg carote
150 g ricotta di capra
100 g farro
8 ravanelli
2 cipollotti
1 pomodoro
1 arancia
brodo vegetale
aglio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

METTETE *in ammollo il farro per 2 ore.*
SPELLATE *il pomodoro, privatelo dei semi e tagliatelo in tocchi.*
MONDATE *le carote e tagliatele in pezzetti.*
MONDATE *i cipollotti, riduceteli in rondelle e raccoglieteli in una casseruola con uno spicchio di aglio con la buccia e un paio di cucchiai di olio; poi unite le carote e il pomodoro a tocchi e coprite con 1 litro di brodo vegetale bollente. Cuocete con il coperchio per 45'.*
ELIMINATE *l'aglio e frullate in crema con un cucchiaio di olio. Aggiustate di sale, se serve.*
SGOCCIOLATE *il farro dall'acqua dell'ammollo, lessatelo in altro brodo vegetale bollente per 30'. Scolatelo e conditelo con un filo di olio.*
DISTRIBUITE *la crema di carote a temperatura ambiente nei piatti e unite qualche cucchiaiata di farro caldo. Completate con piccole quenelle di ricotta di capra, fettine di ravanello, una grattugiata di scorza di arancia, un filo di olio e una macinata di pepe.*

OLIO *intensamente fruttato, amaro e piccante, con aromi erbacei.*
- **Tergeste Dop da olive Bianchera**
- **Umbria Dop da olive Moraiolo**
- **Terra di Bari Dop**

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Montello e Colli Asolani Bianchetta**
- **Colli di Faenza Bianco**
- **Mamertino di Milazzo Bianco**

5

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***1° aprile***

Pesci

Erbe aromatiche, spezie, qualche nota piccante e le verdure dell'estate sono i giusti compagni per questi piatti **DI MARE**

1

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Rana pescatrice farcita di pappa al pomodoro

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,2 kg rana pescatrice
500 g pomodori
240 g fagioli cannellini lessati
75 g mollica di pane casareccio raffermo
2 cipolle, bianca e rossa
maggiorana – basilico – rosmarino
peperoncino fresco – aglio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la mollica in fette, raccoglietele in una ciotola, spruzzatele con poca acqua e conditele con olio, sale e pepe.*
INCIDETE *con un taglio a croce i pomodori, sbollentateli per meno di 1′, scolateli e pelateli. Privateli dei semi e frullate la polpa.*
TRITATE *una piccola cipolla bianca e rosolatela in una casseruola di medie dimensioni con uno spicchio di aglio e 2-3 cucchiai di olio per 1-2′; poi unite la polpa di pomodoro frullata, un mazzetto aromatico fatto di maggiorana e basilico, riducete la fiamma al minimo e cuocete per 10′; eliminate l'aglio, unite le fette di pane e proseguite la cottura per altri 25′. Spegnete la pappa al pomodoro, eliminate il mazzetto aromatico, salate e completate con un filo di olio crudo.*
DISOSSATE *e battete la rana pescatrice come indicato qui a fianco ottenendo un rettangolo di polpa di circa 30x40 cm.*
DISTENDETE *la polpa su un foglio di carta da forno, distribuitevi sopra la pappa al pomodoro livellando bene la superficie e arrotolate sul lato lungo aiutandovi con la carta da forno. Legate con lo spago da cucina a mo' di arrosto senza eliminare la carta da forno.*
ACCOMODATE *la rana pescatrice su una placca e infornate a 180 °C per 21-23′. Sfornatela e lasciatela intiepidire per 3-4′.*
FATE *imbiondire la cipolla rossa a fettine sottili in padella con 20 g di olio per 1-2′, poi unite i fagioli, un rametto di rosmarino e mezzo peperoncino fresco e dopo 2-3′ spegnete.*
LIBERATE *la rana pescatrice dalla carta da forno, affettate e servite con i fagioli cannellini decorando con ciuffi di rosmarino.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Friuli-Isonzo Friulano**
- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**
- **Vermentino di Sardegna**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto della gallinella ai peperoni Virginia Casa, piatto bianco del brodetto Tescoma, altri piatti Fonderia Ceramiche Bucci, tovaglioli Society by Limonta; forbici Victorinox, coltello Zwilling J.A. Henckels.

SCUOLA DI CUCINA

APRIRE "A LIBRO" LA RANA PESCATRICE

La rana pescatrice o coda di rospo è un pesce dalla carne soda, elastica e rosata. Cotta diventa bianca e mantiene una consistenza soda. Di norma si trova in vendita già eviscerata, privata della pelle e della grossa testa schiacciata.

a **Eliminate tutte le pinne usando le forbici.**

b **Praticate due incisioni parallele alla lisca dorsale in modo da separarla nettamente dalla polpa, quindi inserite la lama del coltello di piatto sotto la lisca dorsale e tagliate dall'inizio fino alla coda. Infine asportate del tutto la lisca.**

c **Aprite a metà la polpa lungo la linea della lisca dorsale senza separare le due parti. Ripetete lo stesso tipo di incisione sulle due metà, distendendo a mano a mano la polpa.**

d **Accomodate la polpa tra due fogli di pellicola e battetela con delicatezza usando un batticarne. Otterrete un "foglio" di polpa di rana pescatrice abbastanza omogeneo: sarà pronto per essere farcito, arrotolato e poi cotto.**

A

B

C

D

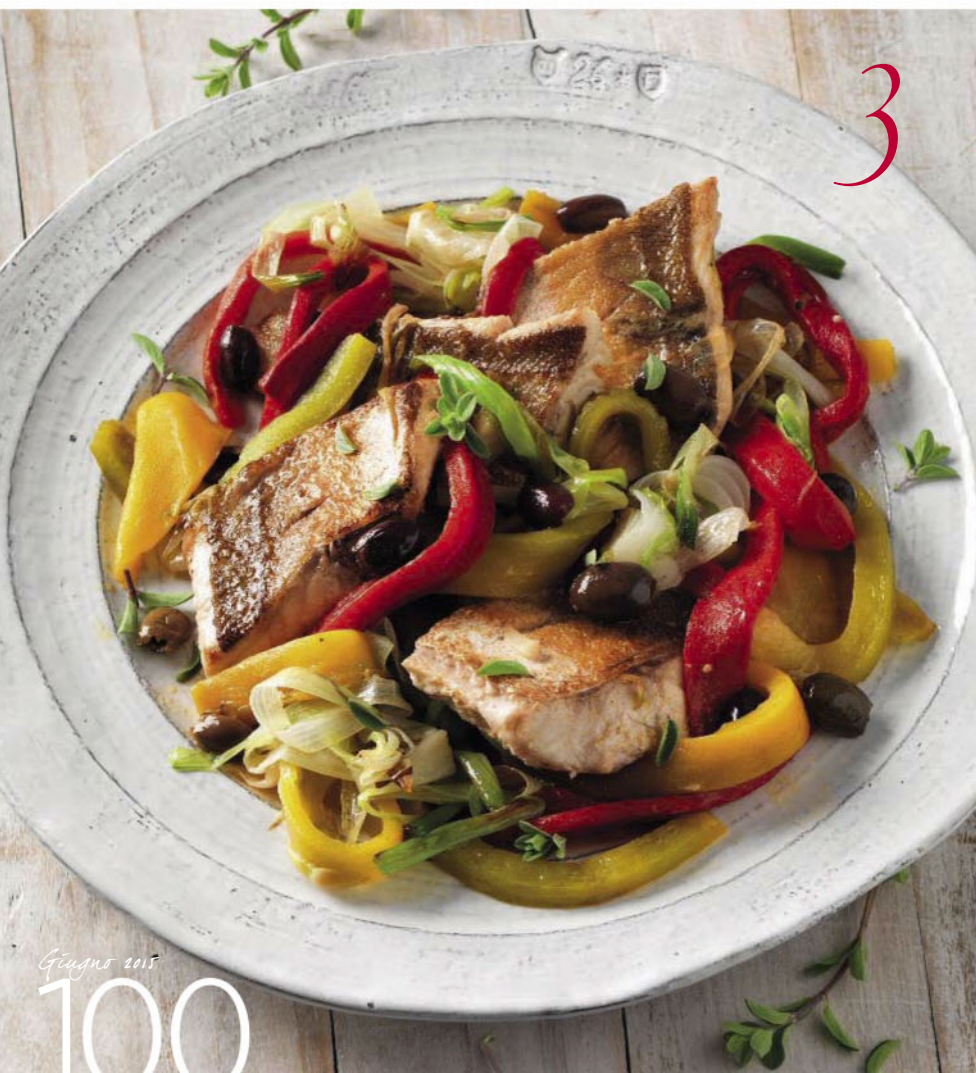
2 Sgombro farcito e cracker ai pomodori

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 4 sgombri
250 g bietole da costa – **150 g** lattuga
120 g burrata – **100 g** farina 00
100 g semola rimacinata di grano duro
60 g pomodori secchi sott'olio
5 g lievito in polvere per torte salate
limone – scalogno – zucchero
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

ELIMINATE *la costa delle bietole e conservate solo la parte verde (potete usare le coste per una zuppa). Affettate la lattuga e la parte verde delle bietole.*
FATE *imbiondire uno scalogno con 2 cucchiai di olio, poi unite la lattuga e le coste, salate, pepate e dopo 2' spegnete.*
RACCOGLIETE *i pomodori secchi in una casseruola con un peperoncino fresco tagliato a metà nel senso della lunghezza, copriteli di acqua, fate raggiungere il bollore, poi spegnete e frullate con solo 100 g di acqua di cottura.*
IMPASTATE *la farina, la semola, il lievito, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero, 10 g di olio e i pomodori frullati. Fate riposare la pasta in una ciotola sigillata con la pellicola per 15'.*
SFILETTATE *i quattro sgombri ottenendo 8 filetti. Controllate che non ci siano lische e poi conditeli con olio, sale e una grattugiata di scorza di limone. Copriteli con la pellicola e lasciateli in frigo mentre preparate il resto.*
STENDETE *la pasta in sfoglie sottili (potete usare la macchina per tirare la pasta), tagliatele in circa 30 dischi (ø 7 cm), accomodateli su una placca foderata di carta da forno, bucherellateli e spennellateli con un'emulsione di olio e acqua. Infornate i cracker a 200 °C nel forno ventilato per 6-7'. Sfornateli e lasciateli raffreddare.*
SFILACCIATE *la burrata.*
ARROTOLATE *i filetti di sgombro in modo da formare 8 cilindretti, accomodateli "in piedi" su una placca foderata di carta da forno, chiudeteli con uno stecco e farciteli al centro con il misto di lattuga e bietole. Infornate nel forno ventilato a 200 °C per 8-10'. Sfornate e servite 2 filetti di sgombro a testa con i cracker e la burrata; profumate con scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Soave Superiore**
- **Sant'Antimo Pinot grigio**
- **Monreale Grillo**

SESAMO
Il più noto e facile da trovare è quello bianco. Le altre varietà, giallo, marrone o nero, hanno un profumo più intenso

3 Gallinella ai peperoni e olive

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g peperoni rossi e gialli
500 g filetti di pesce gallinella
4 cipollotti
olive taggiasche snocciolate
maggiorana – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

CUOCETE *i peperoni sulla griglia per 10-15′ fino a quando non saranno ben abbrustoliti, poi privateli della pelle e dei semi. Tagliateli a striscioline.*
ELIMINATE *le lische dei filetti di gallinella con la pinzetta, divideteli in 4 parti e incidete la pelle con dei tagli obliqui. Se preferite ricavare i filetti da voi, acquistate una gallinella da 1,5 kg.*
MONDATE *i cipollotti e tagliateli nel senso della lunghezza.*
ROSOLATE *i cipollotti in una casseruola con 3 cucchiai di olio per 2-3′, poi unite 2-3 rametti di maggiorana e i filetti dalla parte della pelle; dopo 2-3′ salate e pepate e proseguite per altri 2′, poi voltate il pesce, unite i peperoni e 3 cucchiai di olive. Bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e proseguite nella cottura per altri 5′.*
SPEGNETE, *aggiustate di sale e pepe e servite decorando con foglioline di maggiorana.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Riesling Italico**
- **Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco**
- **Offida Passerina**

4 Calamari e ortaggi alla soia

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g calamari puliti
200 g daikon
8 ravanelli – 2 zucchine – 1 gambo di sedano
1 gambo di lemon grass – salsa di soia
sesamo nero – miele di acacia
maggiorana – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *le zucchine e tagliatele in losanghe; affettate i ravanelli; tagliate il daikon a nastri usando il pelapatate. Raccogliete ravanelli e daikon in una ciotola con acqua e ghiaccio per renderli croccanti. Mondate il sedano e tagliatelo in nastri. Mettete anch'esso in ammollo.*
CONDITE *le zucchine con olio, pepe e sale e lasciatele marinare per 20′.*
TAGLIATE *i sacchi dei calamari a rondelle e dividete a metà i ciuffi. Raccogliete tutto in una ciotola e condite con olio, pepe, il lemon grass a tocchetti e qualche fogliolina di timo e maggiorana; sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 1 ora circa.*
ROSOLATE *i calamari con tutta la marinata per 1′ sulla fiamma al massimo, distribuiteli quindi in 6 piatti, riportate la padella sul fuoco, bagnate il fondo di cottura con 3 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di miele, un mestolino di acqua e fate ridurre per 2-3′.*
SGOCCIOLATE *i ravanelli, il daikon e il sedano, distribuiteli nei piatti dei calamari insieme alle zucchine, completate con semi di sesamo nero e condite con la riduzione alla salsa di soia.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Arcole Garganega**
- **Monteregio di Massa Marittima Bianco**
- **Sant'Agata dei Goti Greco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***14 aprile***

1

Verdure

Piatti leggeri, gustosi, **VELOCI**. E con tocchi originali, dalla marinatura dei cetrioli al ripieno aromatico dei pomodori, fino ai rustici piselli pugliesi con l'uovo

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Cetrioli marinati e crema all'origano

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 1 ora di marinatura
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 4 cetrioli
180 g yogurt greco
origano fresco
zucchero
olio extravergine di oliva
sale

LAVATE *i cetrioli e spuntateli. Sbucciatene 2 a strisce alterne, con un pelapatate.*
TAGLIATELI *quindi a fettine sottili, con una mandolina e raccoglieteli in una ciotola; conditeli con un cucchiaino di sale e uno di zucchero e lasciateli marinare così per circa 1 ora.*
SBUCCIATE *intanto gli altri 2 cetrioli, privateli dei semi con uno scavino o un coltellino, poi tagliateli a bastoncini corti.*
SMINUZZATE *un ciuffo di origano e mescolate il trito con lo yogurt (o panna acida, per un carattere più nordico), aggiungendo anche un filo di olio e un pizzico di sale.*
STRIZZATE *leggermente i cetrioli marinati, mescolateli con quelli tagliati a bastoncini e serviteli con lo yogurt all'origano.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i cetrioli si raccolgono durante tutta l'estate. Se volete consumarli al naturale, senza marinarli, scegliete esemplari giovani e piccoli, che avranno pochissimi semi.*

VINO *bianco frizzante, secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Colli di Parma Malvasia frizzante**
- **San Severo Bianco frizzante**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dei cetrioli e ciotola dell'insalata Virginia Casa, piatto dei piselli Fonderia Ceramiche Bucci, tovagliolo Society by Limonta, vasetto Bormioli Rocco.

SCUOLA DI CUCINA

CETRIOLI IN VASETTO

Se vi piace questa verdura estiva, potete prepararne un po' di più e conservarla in vasetti, da consumare nei giorni successivi, per accompagnare carne, pesce o formaggio.

a-b **Tagliate 350 g di cetrioli parzialmente sbucciati a fettine; aggiungete un cucchiaino di sale, uno di zucchero e profumi a piacere: noi abbiamo scelto chiodi di garofano, pepe in grani, bacche di ginepro e di coriandolo, alloro. Unite anche 100 g di aceto e 50 g di vino bianco. Fate marinare tutto per almeno 1 ora.**

c **Trasferite, quindi, i cetrioli in vasetti di vetro; colmateli con la marinata, chiudeteli e conservateli in frigorifero per 3-5 giorni: i cetrioli diventeranno morbidi e saporiti.**

d **In alternativa, scolateli dalla marinata, metteteli nei vasetti e colmateli di olio. Conservateli in frigorifero per 3-5 giorni.**

A

B

C

D

2 Lenticchie con insalata alla menta

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
190 g formaggio feta
100 g lenticchie piccole
100 g insalata misticanza
100 g carote
menta fresca – aceto balsamico
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le lenticchie in acqua bollente non salata per 10'; spegnete, lasciatele riposare per 5', poi scolatele.*
MONDATE *le carote e pelatele, quindi tagliatele a metà e poi in nastri sottili.*
TAGLIATE *a dadini la feta. Raccogliete in un'insalatiera le lenticchie, la misticanza, i nastri di carota e la feta; profumate tutto con un ciuffo di foglie di menta sminuzzate e condite con aceto balsamico, sale e olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la feta è un formaggio ovino o misto originario della Grecia; oggi si produce anche in altri paesi europei, tra cui l'Italia, spesso prevalentemente con latte vaccino.*

OLIO *intensamente fruttato, amaro e piccante, con note di carciofo o di pomodoro.*
- **Olio marchigiano**
- **Olio siciliano**

VINO *rosato secco e di buona acidità.*
- **Bagnoli di Sopra Rosato**
- **Sovana Rosato**
- **Verbicaro Rosato**

3 Involtini di tre verdure

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
130 g zucchina
120 g maionese
100 g melanzana lunga
25 g cetrioli sott'aceto
25 g cipolline sott'aceto
25 g pomodori secchi sott'olio
10 g olive snocciolate
1 peperone rosso – **1** peperone verde
maggiorana – olio extravergine – sale

4

INFORNATE *i peperoni a 210 °C per 30'.*
TAGLIATE *a fettine sottili la melanzana e la zucchina; grigliatele per 2' per lato.*
SFORNATE *i peperoni, chiudeteli in un sacchetto per 10', poi spellateli e tagliateli a filetti regolari.*
TRITATE *le cipolline, i cetrioli, i pomodori secchi e le olive e mescolateli con la maionese, maggiorana tritata e sale se serve.*
FARCITE *melanzane, zucchine e peperoni con il battuto e avvolgete le verdure in piccoli rotolini. Serviteli completando con un filo di olio e foglie di maggiorana.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Monferrato Bianco**
- **Pietraviva Bianco**
- **Cori Bianco**

4 Pomodori gratinati con uvetta e pinoli

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
50 g grissini – **25 g** pinoli
10 g uvetta – **6** pomodori medi
prezzemolo – acciuga sott'olio
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE *i pomodori e privateli del picciolo, poi tagliateli a metà orizzontalmente.*
APPOGGIATE *i mezzi pomodori con la polpa verso l'alto su una placca coperta con carta da forno, conditeli con sale e un filo di olio e infornateli a 200 °C per 15'.*
SBRICIOLATE *i grissini e raccoglieteli in una ciotola. Aggiungetevi l'uvetta, i pinoli e un filetto di acciuga sminuzzati, un ciuffetto di prezzemolo tritato e un cucchiaio di olio.*
MESCOLATE *bene e pepate. Sfornate i pomodori e cospargeteli con questo trito aromatico. Infornateli nuovamente sotto il grill per 3-4', finché non saranno gratinati.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per questa ricetta sono adatti i pomodori perini e i ramati. Per un effetto più scenografico, tuttavia, potete utilizzare anche i pomodori costoluti e camoni, ben maturi.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Capriano del Colle Bianco**
- **Colline di Levanto Bianco**
- **Castel San Lorenzo Bianco**

5 Piselli con la stracciatella

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

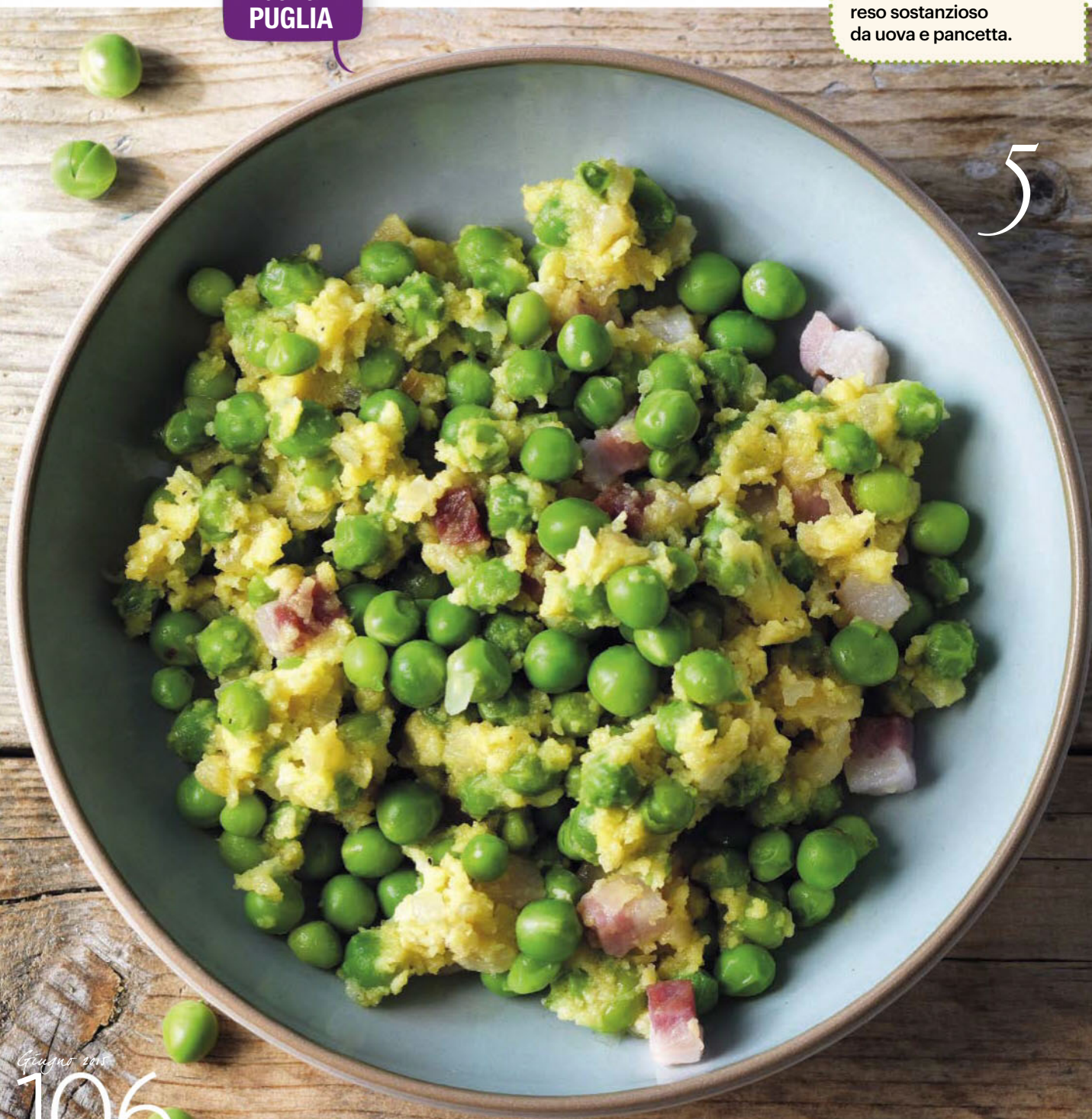
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg piselli freschi
50 g pancetta a dadini
25 g pangrattato
25 g pecorino grattugiato
2 uova
1 cipolla
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

SGRANATE *i piselli; tritate una cipolla e rosolatela in una padella con un filo di olio e la pancetta a dadini, per 4-5'.*
AGGIUNGETE *i piselli, mescolate per farli insaporire, quindi bagnateli con un mestolo di brodo vegetale e fateli cuocere finché non sarà evaporato.*
SBATTETE *le uova con il pecorino grattugiato e unitele ai piselli, insieme al pangrattato. Lasciate rapprendere appena le uova e servite, salando se serve.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Erbaluce di Caluso**
- **Colli Altotiberini Bianco**
- **Lizzano Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***13 aprile***

ORTO DI SOSTANZA

Non c'è erba che guardi in su che non abbia la sua virtù. Così dice un detto pugliese, a testimonianza del grande ruolo che le verdure hanno nella tradizione contadina. Qui, anziché per una tipica "minestra verde", i piselli sono utilizzati in un piatto unico reso sostanzioso da uova e pancetta.

dalla PUGLIA

Optima®
Napoli
Napoli
Piccoli elettrodomestici
per la famiglia
e la casa dei tuoi sogni.
OPTIMA Srl
Strada Vignolese 1387
41126 San Damaso (MO) Italy
www.optimaitaly.it
ALTINI CG

Carni e uova

Mirto, scorze di agrumi ed erbe aromatiche rendono più freschi **QUAGLIE, AGNELLO E POLLO**. Come alternativa, un uovo a sorpresa

RICETTE JACOPO MARIA BIANCHI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Quaglie al mirto

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g vino rosso
300 g brodo di pollo
100 g liquore di mirto
50 g pancetta affumicata
10 g burro
10 g farina
8 quaglie
cipolla – scalogno
mirto – alloro
bacche di ginepro
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *a bagno in un po' di acqua un mazzo di rami di mirto.*
FIAMMEGGIATE *le quaglie per eliminare i residui delle piume. Sciacquatele e asciugatele; mettete all'interno di ognuna un rametto di mirto, una foglia di alloro e qualche bacca di ginepro.*
LEGATE *le quaglie con lo spago da cucina, in modo da mantenerle con le cosce aderenti al busto.*
SCOLATE *il mirto e disponetelo su una placca da forno; appoggiatevi sopra le quaglie, spennellatele di olio, salatele e infornatele a 180 °C per 30'.*
SOFFRIGGETE *mezza cipolla e uno scalogno tritati finemente con la pancetta tagliata a dadini. Unite il vino rosso e il liquore di mirto, quindi il brodo e fate ridurre per circa 10-15', finché non vi rimarranno circa 300 g di liquido.*
IMPASTATE *il burro con la farina e aggiungetelo alla salsa: mescolate finché non sarà diventata lucida e liscia.*
SERVITE *le quaglie con la salsa al mirto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che è meglio fiammeggiare le quaglie con il cannello: avrete un maggiore controllo ed eviterete di bruciare la pelle molto sottile.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Breganze Cabernet
- Rosso Conero
- Galatina Negroamaro

MIRTO, AROMATICO E INTENSO

Nel Sud Italia e soprattutto in Sardegna cresce selvatico ed è uno dei cespugli più profumati della tipica **macchia mediterranea**. Le foglie si possono utilizzare per aromatizzare carni in cottura, mentre dalle bacche si ricava il tipico liquore rosso scuro.

LO STILE IN TAVOLA

Piatto della scottiglia Unomi Laboratorio di Ceramica, piatto del pollo Virginia Casa, tovagliolo Society by Limonta, piatto delle uova Fonderia Ceramiche Bucci.

SCUOLA DI CUCINA

ADDENSARE UNA SALSA

Sono diverse le tecniche per rendere corposo un fondo di cottura o una salsa. Se ci sono verdure o legumi, spesso è sufficiente frullarli per ottenere la giusta densità. Se, invece, la base è prevalentemente liquida, ecco due metodi per un risultato immediato.

a–b **Ammorbidite una noce di burro e impastatela con pari peso di farina. Unite poi il "burro maneggiato", traduzione del francese *beurre manié*, nella salsa che dovete addensare; cuocete per 2-3' e spegnete.**

c–d **Se non volete aggiungere burro, stemperate un pizzico di amido di mais in poca acqua fredda. Unitelo alla salsa, riportatela quasi al bollore, mescolando, finché non raggiunge la densità desiderata: l'amido, a differenza della farina, non ha bisogno di cuocere.**

A

B

C

D

2 Agnello con rucola e peperoni

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g lombata di agnello
200 g peperoncini dolci
4 peperoni friggitelli
aglio – limone – origano secco
prezzemolo – rucola
acciughe sott'olio
olio extravergine di oliva
sale grosso e fino – pepe

METTETE *i peperoncini su una teglia, ungeteli con un filo di olio, sale fino e pepe e infornateli a 180 °C per 10-12'.*
PULITE *la carne e rosolatela in padella con un filo di olio per 2-3' per lato. Avvolgetela quindi in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 10'.*
SMINUZZATE *2 spicchi di aglio e pestateli in un mortaio con una presa di sale grosso. Quando sarà diventato una pasta, aggiungete la scorza grattugiata di mezzo limone, un cucchiaio di origano secco, 2 filetti di acciuga sminuzzati, un generoso ciuffo di prezzemolo tritato.*
MESCOLATE *bene, aggiungete il succo di mezzo limone e poi 70 g di olio a filo, fino a ottenere una salsa.*
SERVITE *la lombata con la salsa e i peperoni arrosto, completando con i peperoni friggitelli affettati sottilmente e foglie di rucola a piacere.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Valtellina Rosso**
- **Rosso di Montepulciano**
- **Irpinia Rosso**

3 Scottiglia

dalla TOSCANA

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g brodo – **200 g** polpa di coniglio
200 g polpa di pollo (sovracosce)
200 g polpa di agnello (coscia)
200 g polpa di maiale – peperoncino
aglio – cipolla – carota – alloro
vino rosso toscano
passata di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate a pezzetti tutta la carne. Tritate uno spicchio di aglio, mezza cipolla e una piccola carota.
ROSOLATE *il trito in una pentola di coccio, con 2-3 cucchiai di olio, una foglia di alloro e un peperoncino. Quando le verdure cominciano a prendere colore, aggiungete la carne e arrostitela mescolandola per 6-10′.*
SFUMATE *con un bicchiere di vino, poi aggiungete 2-3 cucchiai di passata di pomodoro (oppure 2 pomodori molto maturi, a pezzetti).*
BAGNATE *infine con il brodo; salate e fate cuocere a fuoco lento con il coperchio per 50-60′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il nome di questa ricetta deriva dall'uso di scottare la carne sul fondo e sulle pareti della pentola.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- Valpolicella Superiore
- Chianti Classico
- Etna Rosso

4 Cosce di pollo agli agrumi

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g 2 cosce di pollo
150 g formaggio caciocavallo
140 g latte
2 carote
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 limone
1 pompelmo
1 lime
miele – timo – origano
salsa di soia
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

FIAMMEGGIATE *le cosce di pollo per eliminare residui di piume; sciacquatele sotto l'acqua, poi mettetele in una pirofila con la scorza di un limone, di un lime e di mezzo pompelmo; profumate con timo e origano freschi, poi bagnate con 3-4 cucchiai di soia e un filo di olio extravergine.*
COPRITE *con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 2 ore, voltando e massaggiando la carne dopo 1 ora.*
ROSOLATE *poi le cosce in una casseruola, con 2 cucchiai di olio, poi toglietele dalla pentola, unite le carote, la cipolla e il sedano a dadini piccolissimi e fateli rosolare per 5-6′. Rimettete il pollo in pentola e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco; bagnate infine con il succo dell'intero pompelmo e di mezzo limone.*
CUOCETE *a fuoco basso per circa 30′; a metà cottura aggiungete un cucchiaio di miele e aggiustate di sale, se serve.*
FONDETE *il formaggio con il latte in una casseruola fino a ottenere una crema e servitela insieme al pollo.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Dolcetto d'Alba
- Molise Tintilia
- Carignano del Sulcis Rosso

4

MENO GRASSI

Se volete alleggerire la ricetta, sgrassate la casseruola dopo avere rosolato il pollo, oppure arrostite le cosce **in una padella separata**, per poi unirle alle verdure.

D'EFFETTO
Per stupire i vostri ospiti, rompete le uova nei piatti davanti a loro: l'albume sarà rappreso e il tuorlo morbido

5

5 Uova morbide con crema di asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **500 g** asparagi puliti
- **125 g** latte
- **100 g** mandorle pelate più un po'
- **8** uova
- pane raffermo
- sale pepe

IMMERGETE *le uova in una grande casseruola adatta al forno piena di acqua, almeno 5 litri. Scaldatela fino a 70 °C circa, quando cominciano a comparire le prime bollicine, quindi trasferite la casseruola nel forno a 70 °C, per 25-30'.*
TAGLIATE *gli asparagi a pezzetti e mettete da parte le punte. Lessate i gambi in acqua bollente salata per 5-6', poi scolateli e frullateli ottenendo una crema; aggiungete un po' della loro acqua di cottura se dovesse servire a raggiungere la consistenza giusta. Nella stessa acqua di cottura, scottate anche le punte degli asparagi per 2-3', poi scolatele.*
FRULLATE *il latte con le mandorle e un pizzico di sale, poi passate al setaccio la crema ottenuta, per renderla più liscia.*
FRULLATE *il pane e tostatelo in padella con un filo di olio e sale, finché non sarà dorato.*
VERSATE *la crema nei piatti, poi rompetevi le uova, quindi aggiungete le punte degli asparagi e il latte alle mandorle. Guarnite con il pane dorato, mandorle spezzettate e pepe.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete cuocere le uova anche sul fornello, ma sarà necessario controllare continuamente la temperatura dell'acqua, che tende a salire più velocemente. Il forno, invece, consente di mantenere l'acqua sempre intorno ai 70-75 °C.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Merlara Bianco frizzante**
- **Friuli-Latisana Verduzzo frizzante**
- **Arborea Trebbiano frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 aprile***

1

IN STAGIONE
Oltre alle ciliegie, lo strudel estivo è ottimo con pesche, prugne, albicocche, anche mescolate

RICETTE GALILEO REPOSO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Dolci

Il **FRUTTETO** è in tavola
con ciliegie, pesche,
nespole e frutti di bosco

dal TRENTINO ALTO ADIGE

1 Strudel alle ciliegie

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- **1 kg** ciliegie
- **250 g** farina più un po'
- **80 g** burro
- **80 g** pangrattato
- **60 g** zucchero
- **1** uovo – **1** tuorlo
- cannella in polvere
- latte
- olio di arachide
- sale

VERSATE *la farina su una spianatoia e impastatela con un uovo, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale; lavorate unendo via via circa 80 g di acqua fino a ottenere un composto liscio e piuttosto morbido. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per circa 1 ora in un luogo tiepido.*
SOFFRIGGETE *in una padellina il burro con il pangrattato per alcuni minuti.*
MONDATE *le ciliegie.*
STENDETE *la pasta con il matterello molto sottilmente, infarinandola, se necessario, durante la lavorazione; capovolgetela sul piano, stendetela ancora con il matterello, poi allargatela ulteriormente, facendo molta attenzione a non romperla.*
STENDETE *la pasta su un canovaccio pulito, quindi distribuitevi sopra il pangrattato soffritto, le ciliegie, lo zucchero e una spolverata a piacere di cannella in polvere.*
AIUTATEVI *con il canovaccio e arrotolate la pasta delicatamente su se stessa, formando un lungo rotolo piuttosto stretto.*
ACCOMODATE *lo strudel con garbo su una teglia foderata di carta da forno, spennellate la superficie con una miscela di tuorlo e 2 cucchiai di latte, poi infornate nel forno a 180 °C per 30′ circa.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la ricetta originale prevede l'utilizzo di ciliegie intere; per facilitare il consumo, è preferibile aprirle a metà con le mani, rimuovere il nocciolo dalla polpa e ricomporle.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Alto Adige Moscato rosa**
- **Monica di Cagliari dolce**

LO STILE IN TAVOLA
Tovagliolo azzurro Society by Limonta, piatti della torta di nespole e del budino Fonderia Ceramiche Bucci.

SCUOLA DI CUCINA

UN ROTOLO IMPECCABILE

Il segreto per realizzare uno strudel a regola d'arte sta nello spessore della pasta e nella precisione con cui viene arrotolato.

a **Per ottenere una sfoglia sottilissima, infilate le mani chiuse a pugno sotto la pasta già stesa con il matterello e sollevatela con delicatezza per allargarla: dovrà diventare così fine da riuscire a vedere attraverso.**

b **Stendete la pasta in maniera uniforme su un largo canovaccio pulito, rifilate i bordi con un coltellino, quindi distribuitevi sopra il pangrattato e la frutta.**

c–d **Sollevando il canovaccio a poco a poco arrotolate la pasta delicatamente su se stessa, formando un lungo rotolo piuttosto stretto. Compattatelo infine con le mani, sigillate i bordi e spennellate la superficie con tuorlo.**

A
B
C
D

2 Guazzetto di pesche al pepe rosa

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
260 g zucchero
250 g latte fresco
75 g panna fresca
40 g miele di acacia
4 pesche
mezzo baccello di vaniglia
pepe rosa in grani
limone – arancia

PORTATE *a bollore 500 g di acqua e 200 g di zucchero; unite la vaniglia, un cucchiaio di pepe rosa, la scorza di mezzo limone e di mezza arancia e fate sobbollire per circa 5-6′.*
LAVATE *e affettate le pesche, tagliatele a listerelle e immergetele nello sciroppo; riportate a bollore e dopo 1′ spegnete; coprite con la pellicola e lasciate raffreddare.*
PORTATE *il latte e la panna a bollore. Unite un cucchiaio di pepe rosa e il miele; spegnete, coprite con la pellicola e lasciate raffreddare.*
FILTRATE *il latte, unitevi 60 g di zucchero e riportate a bollore il tutto, mescolando bene. Lasciatelo raffreddare nuovamente, infine versate nella gelatiera e mantecate fino a raggiungere la consistenza desiderata.*
FILTRATE *anche lo sciroppo.*
TENETE *da parte una manciata di listerelle di pesca e frullate le altre ottenendo un purè.*
DISTRIBUITE *il purè e poi le listerelle di pesca in 4 piatti, completate con una cucchiaiata di sciroppo e una pallina di gelato.*

VINO *dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Oltrepò Pavese Moscato**
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**

3 Biscottini al lime

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 25 BISCOTTINI
300 g cioccolato bianco
150 g panna fresca
100 g noci di macadamia
100 g farina 00
100 g burro
100 g zucchero
lime

FRULLATE *bene le noci di macadamia con lo zucchero, poi impastatele con il burro ben ammorbidito e la farina fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido; avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo per 30′.*
TRITATE *il cioccolato bianco e mescolatelo con la panna scaldata fino a scioglierlo; aggiungete la scorza di un lime grattugiata, ponetela a raffreddare in frigo per 30′.*
ACCOMODATE *la pasta dei biscotti tra due fogli di carta da forno e stendetela con il matterello a 4 mm di spessore; fatela raffreddare in frigo per alcuni minuti.*
TAGLIATELA *in listerelle di 2x5 cm. Accomodatele in una teglia foderata di carta da forno e infornate a 150 °C per 25-30′, fino a leggera doratura. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.*
DISTRIBUITE *la crema su metà dei biscotti con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm); chiudeteli a mo' di panino con gli altri biscotti. Serviteli subito.*

VINO *dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Colli Piacentini Malvasia dolce**
- **Pantelleria Bianco frizzante**

4 Torta di nespole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
135 g zucchero
75 g farina di mandorle
25 g farina 00
25 g burro fuso
4-5 nespole – **3** uova piccole
fiori di sambuco – limone

SCALDATE *15 g di zucchero con 60 g di acqua; al primo bollore unite 3 g di fiori di sambuco, togliete la casseruola dal fuoco, copritela con la pellicola e fate raffreddare.*
SCALDATE *una casseruola vuota sul fuoco medio, versatevi 40 g di zucchero, poco alla volta, mescolando per evitare che si bruci: dovrà risultare appena imbiondito. Quando lo zucchero sarà sciolto (ci vorranno circa 5′), togliete dal fuoco e unite il succo di 1/4 di limone, poco per volta, e mescolate bene, ottenendo un caramello.*
FODERATE *di carta da forno una tortiera (ø 22 cm), quindi versatevi il caramello e livellatelo bene sul fondo. Sbucciate le nespole (a piacere potete sostituirle con albicocche), apritele a metà e privatele del nocciolo, quindi distribuitele a raggiera sul caramello, con la parte concava rivolta verso l'alto.*
MESCOLATE *3 tuorli con 80 g di zucchero usando una frusta, quindi incorporatevi l'infuso al sambuco, dopo averlo filtrato, la farina di mandorle, la farina 00, il burro fuso e un po' di scorza di limone grattugiata; mescolate bene il composto per alcuni minuti.*
MONTATE *a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto, quindi distribuite sulle nespole e livellate. Infornate nel forno ventilato a 180 °C per circa 35′.*
SFORNATE *la torta, lasciatela intiepidire e rovesciatela per sformarla, aiutandovi con un altro piatto. Decorate la superficie della torta con alcune mandorle tritate, listerelle di nespola fresca e fiori di sambuco a piacere.*

VINO *dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco dolce**
- **Lambrusco Reggiano dolce**

5 Budino tricolore ai lamponi e fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 6 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
- **290 g** fragole
- **220 g** lamponi
- **210 g** zucchero più un po'
- **200 g** latte
- **125 g** fragoline di bosco
- **70 g** panna fresca
- **36 g** gelatina in fogli

2 tuorli – limone – menta
maraschino – vanillina
farina di riso – pan di Spagna

RICETTA WALTER PEDRAZZI
FOTOGRAFIA FEDERICO MILETTO

FRULLATE *140 g di lamponi con 70 g di zucchero, qualche goccia di succo di limone e un po' di scorza grattugiata e 2-3 foglioline di menta. Tagliate a dadini minuscoli 170 g di fragole e incorporatele al frullato di lamponi; unite anche 125 g di fragoline e 12 g di gelatina ammollata e poi sciolta sul fuoco.*
PREPARATE *la crema: sbattete 2 tuorli, senza montarli, con 60 g di zucchero e un cucchiaio di maraschino; unite una bustina di vanillina e 10 g di farina di riso. Scaldate 200 g di latte con una scorzetta di limone; versatelo sui tuorli, mescolate e riportate sul fuoco; mescolate con la frusta per 3-4', finché la crema non comincia a rapprendersi. Spolverizzatela di zucchero, coprite e lasciate raffreddare. Infine incorporate 12 g di gelatina ammollata e sciolta sul fuoco con un cucchiaio di maraschino.*
RICAVATE *un disco di pan di Spagna del diametro di 15-16 cm e alto circa 2 cm.*
VERSATE *in uno stampo troncoconico (diametri 12,5 e 15,5 cm) la crema e fate raffreddare in frigo per 30-40', finché comincia a prendere sufficiente consistenza per poter versarvi sopra l'altro composto.*
FRULLATE *120 g di fragole con 80 g di lamponi, 80 g di zucchero; amalgamate 12 g di gelatina ammollata e poi sciolta sul fuoco, infine incorporate 70 g di panna montata. Versate il composto nello stampo, sopra la crema. Fate rapprendere in frigo, poi colmate con lo strato misto di frutta e chiudete con il disco di pan di Spagna. Ponete in frigo per almeno 4 ore. Infine sformate il budino e servitelo guarnito con frutta a piacere.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Recioto di Soave**
- **Moscato di Sardegna amabile**

LA COPERTINA
Per sorprendere con un effetto optical millerighe fate strati di budino più numerosi e più sottili

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***21 aprile***

PROFUMO *di* MARE *e di* TIMO

Il famoso formato di **PASTA ABRUZZESE** esaltato dai molluschi e dal top di pane rosolato

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRIMI

Spaghetti alla chitarra con misto di conchiglie

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **1 kg** vongole spurgate
- **1 kg** cannolicchi spurgati
- **1 kg** cozze pulite
- **1 kg** fasolari spurgati

600 g pomodori **330 g** farina 00 **120 g** tuorli
110 g semola rimacinata di grano duro
80 g pane casareccio **20 g** zucchero
3 cipollotti **2** uova peperoncino in polvere
vino bianco secco aglio basilico timo limone
olio extravergine di oliva sale

1-2 IMPASTATE *la farina, la semola, le uova e i tuorli con 20 g di zucchero e 20 g di sale: dovrete ottenere un impasto abbastanza sodo. Raccoglietelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.*
3-4 RACCOGLIETE *in una casseruola 2-3 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, qualche foglia di basilico e portate sul fuoco; quando l'olio sarà caldo, unite i cannolicchi, dopo 1' bagnate con mezzo bicchiere di vino, coprite e dopo 5-6' spegnete. Ripetete queste operazioni con i fasolari, le vongole e le cozze. Riducete di 1-2' il tempo di cottura di vongole e cozze.*
5 SGUSCIATE *i cannolicchi e separate il "piede", la parte più tenera e chiara, dal resto del mollusco, che dovrete eliminare. Sgusciate anche le cozze, le vongole e la metà dei fasolari. Conservate tutti i liquidi di cottura filtrandoli insieme attraverso un colino foderato di cotone idrofilo.*
6 INCIDETE *la buccia dei pomodori con un taglio a croce, immergeteli nell'acqua bollente per meno di 1', scolateli, spellateli, privateli dei semi e tagliateli in dadini.*
7 AFFETTATE *i cipollotti e fateli imbiondire in una casseruola con 30 g di olio per 2-3', poi unite 100 g di liquido dei molluschi filtrato e i dadini di pomodoro, dopo 10' tutti i molluschi; dopo 5' salate e insaporite con peperoncino in polvere. Spegnete.*
8 STENDETE *la pasta a 2 mm di spessore e tagliate gli spaghetti alla chitarra con l'apposito strumento.*
9 FRULLATE *abbastanza finemente il pane nel robot da cucina e rosolatelo in padella con 20 g di olio, la scorza grattugiata di mezzo limone, uno spicchio di aglio con la buccia e le foglie di un paio di rametti di timo. Proseguite fino a quando non sarà diventato croccante.*
10 LESSATE *gli spaghetti in acqua bollente salata per 3', scolateli nella casseruola con il sugo, fateli insaporire sulla fiamma viva per meno di 1' e poi serviteli completando con il pane al timo.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***10 aprile***

COME SI FA

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
Maremma Toscana Doc Vermentino 2014 Tenuta Sassoregale
Il profumo della macchia mediterranea, mescolato ad aromi di frutta bianca e di gelsomino, e il sapore minerale rivelano l'origine di questo vino intenso ed elegante, nato vicino al mare. Si serve a 10-12 °C su piatti di pesce e di verdura. *6,70 euro.*

LO STILE IN TAVOLA

Bicchiere Zafferano; spianatoia di legno Tescoma, ciotole di vetro Bormioli Rocco, casseruola dei cannolicchi Berndes.

LOMBATA *al forno con spezie miste*

Rabarbaro e zenzero, paprica, cardamomo e camomilla trasformano con aromi **ESOTICI** e inconsueti una tradizionale portata di carne

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SECONDI

Lombata di maiale con rabarbaro allo zenzero e camomilla

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **800 g** lombata di maiale
- **700 g** pomodorini ciliegia
- **300 g** rabarbaro
- **60 g** zenzero fresco
- aglio
- paprica affumicata
- cardamomo
- prezzemolo
- zucchero
- camomilla essiccata
- timo
- burro chiarificato
- olio extravergine di oliva
- sale

1-2 PRIVATE *i gambi del rabarbaro dei filamenti e tagliateli in tocchetti, raccoglieteli in una ciotola e spolverizzateli con un cucchiaio di zucchero.*
3-4 PELATE *e tagliate lo zenzero in tocchetti e unitelo al rabarbaro con un pizzico di sale. Mescolate bene e lasciate marinare per 2 ore.*
5 INCIDETE *il fondo dei pomodorini con un piccolo taglietto e immergeteli nell'acqua bollente per meno di 1′, poi scolateli, fateli raffreddare e spellateli.*
6 ACCOMODATE *i pomodorini su una placca foderata di carta da forno con 2 spicchi di aglio tagliati a metà e 4 baccelli di cardamomo leggermente pestati. Ungete con un filo di olio e completate con qualche foglia di prezzemolo, un cucchiaino di paprica in polvere, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero. Infornate a 170 °C per 25′ circa.*
7 LEGATE *la lombata di maiale con lo spago da cucina in modo che mantenga la forma durante la cottura.*
8 ROSOLATE *la lombata in una noce di burro chiarificato, uno spicchio di aglio e un rametto di timo sulla fiamma viva per un paio di minuti su tutti i lati.*
9-10 ACCOMODATE *la lombata su una placchetta unta di olio con uno spicchio di aglio e qualche rametto di timo, bagnate con il fondo di cottura e infornate a 170 °C per 35′. Sfornate la lombata e fatela riposare per 10′ coperta con un foglio di alluminio. Intiepidite il rabarbaro sulla fiamma al minimo, poi toglietelo dal fuoco ed eliminate i tocchetti di zenzero. Spolverizzate la lombata con camomilla, affettatela e portatela in tavola con i pomodorini e il rabarbaro. È buona servita anche il giorno dopo, a temperatura ambiente.*

AL BICCHIERE

Un rosso giovane, secco e fruttato
Lacrima di Morro D'Alba Dop 2014 Ciù Ciù
Da un tipico vitigno marchigiano a bacca nera nasce questo vino color rubino che, per gli inconfondibili profumi di frutti di bosco, il sapore morbido e la discreta persistenza sapida, è immediato e molto godibile. Servito sui 16-17 °C, è un buon compagno degli arrosti. *8-10 euro.*

COME SI FA

1

2

3

4

5

6

7 8 9 10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***10 aprile***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola a due manici Berndes, ciotole di vetro Bormioli Rocco, padella Risolì.

COPPETTA *con* *mousse di* CILIEGIE

Un **TRIONFO** di cremosità e dolcezza reso più ghiotto dal pane caramellato e croccante

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Mousse di ciliegie e crema di banana all'olio di oliva

IMPEGNO Medio
TEMPO 45' più 12 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

170 g zucchero più un po'
150 g ricotta di pecora
120 g panna fresca
120 g succo e polpa di ciliegia
120 g cioccolato bianco
5 g 1 foglio di gelatina alimentare
6 fette di pane casareccio
2 tuorli **2** banane mature
limone burro
baccello di vaniglia
olio extravergine di oliva

1 PORTATE *a ebollizione la panna con il succo di ciliegia. Mettete in ammollo la gelatina.*
2 SBATTETE *2 tuorli con 45 g di zucchero.*
3 VERSATE *la panna sui tuorli, mescolate bene e riportate sul fuoco fino alla temperatura di 82 °C.*
4-5 TOGLIETE *dal fuoco e versate sul cioccolato bianco spezzettato. Amalgamate bene, poi unite la gelatina strizzata e proseguite a mescolare finché non si sarà sciolta. Mettete la mousse in frigo per 12 ore.*
6-7 AMALGAMATE *la ricotta con i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e con 25 g di zucchero fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Conservatelo in frigo in una ciotola sigillata con un foglio di pellicola.*
8 ROSOLATE *le fette di pane in una noce di burro spumeggiante con 2 cucchiai di zucchero e qualche goccia di succo di limone per 5-6' sulla fiamma al minimo. Quando saranno ben dorate, toglietele dalla padella e lasciatele raffreddare completamente: diventeranno croccanti.*
9-10 FRULLATE *2 banane con 100 g di zucchero e il succo di mezzo limone unendo a filo 70 g di olio extravergine finché la crema non risulterà montata. Distribuite la mousse di ciliegie in 6 coppette, coprite con uno strato di crema di banana e completate con piccole quenelle di ricotta. Servite con le fette di pane e decorate a piacere con gocce di mousse, foglioline di menta e con qualche briciola di pane caramellato.*

AL BICCHIERE

Un vino dolce profumato di fiori ed erbe
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Doc "Paradiso" 2014 Bruno Verdi
Purpureo intenso, fragrante di ciliegie, di more e di fiori, dolce e fresco con una nota di mandorla alla fine, frizzante: un vino che netta il palato e lo invoglia al nuovo assaggio di questa ricca crema. Va servito molto fresco, a 6-8 °C. *8 euro.*

COME SI FA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***10 aprile***

LO STILE IN TAVOLA

Piattino Virginia Casa; piccola casseruola Risolì, ciotole di vetro Bormioli Rocco, frullatore a bicchiere Termozeta.

Una ghiotta BOMBA NERA

Così Ornella Vanoni, celebrando le canzoni della "mala" che l'hanno resa famosa, ha chiamato questo suo raro exploit culinario. Tuttora **DIVERTENTE DA SPERIMENTARE** così com'è. Noi l'abbiamo reso più attuale senza alterarne il fascino

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Giovane, innamorata e sulla via del successo, Ornella Vanoni aveva 26 anni e stava per convolare a nozze con Lucio Ardenzi, dopo la storia d'amore – e professionale – con Giorgio Strehler e prima dell'incontro con Gino Paoli. Era il 1960. Era già famosa per *Ma mi* e *Hanno ammazzato il Mario*, le "canzoni della mala", a metà strada fra folk e canzone teatrale che narrava le (finte) storie della malavita milanese. Un mix di fascino, mistero, voce speciale e storie losche che conquistò pubblico e critica."Poiché sono la cantante della malavita ne darò una in carattere: la bomba nera", fu la risposta alla richiesta di un piatto per la rubrica "La ricetta di", che ospitava un personaggio famoso per svelarne il rapporto con il cibo e i fornelli. Ornella, "maquillage lunare, niente rossetto, abito elegantissimo, voce bassa", raccontò della sua poca pratica, di non seguire nessuna dieta e di preferire la cucina piemontese, ricca di tartufi e selvaggina.

Per capire come sono cambiati i suoi gusti in questi anni, l'abbiamo chiamata. Ci ha confessato che non si diverte più a cucinare; sì, gradisce il tartufo, ma non sopporta la selvaggina e, infine, che il piatto che più ama oggi è quello che meglio rappresenta la sua città, Milano: il risotto allo zafferano, soprattutto la versione di "ripasso", al salto, fatta con l'avanzo del giorno prima.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

La bomba nera

2015

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 6 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **450 g** panna fresca
- **350 g** cioccolato fondente
- **200 g** frutta candita
- **120 g** latte
- **4** tuorli

vaniglia Marsala
zucchero a velo zucchero semolato
cacao amaro

SCALDATE *100 g di panna con 120 g di latte e mezzo baccello di vaniglia. Versate panna e latte sul cioccolato tritato in una ciotola e mescolate bene fino a ottenere una crema omogenea. Fate riposare la crema per 20'; "intonacate" poi 6 stampi a semisfera (ø 10 cm) foderati con la pellicola, spalmando la crema con il dorso di un cucchiaio sulle pareti degli stampi in modo omogeneo. Ponete gli stampi in freezer per 1 ora circa.*
PREPARATE *uno zabaione: mescolate 4 tuorli con 4 cucchiai colmi di zucchero e 6 cucchiaiate di Marsala e cuocete tutto a fuoco dolce finché lo zabaione non si addensa.*
TAGLIATE *a dadini la frutta candita.*
MONTATE *350 g di panna con un cucchiaio di zucchero a velo. Riempite gli stampi con uno strato di panna montata, poi con uno di zabaione, quindi rimetteteli in freezer per 1 ora.*
COMPLETATE *le bombe con la frutta candita e un ultimo strato di panna, poi lasciatele raffreddare in freezer per almeno 4 ore.*
SFORMATE *le bombe e servitele spolverizzate di cacao amaro.*

1960

RICETTA ORIGINALE

Si intonaca una forma a bomba, bagnata di maraschino, con una densissima crema di cioccolata (due tuorli frullati con gr. 120 di zucchero al velo; gr. 100 di burro finissimo; gr. 180 di cioccolata cotta con 3 cucchiai di latte e aroma di vaniglia). Intonacata la bomba, si mette in ghiaccio per una ora; poi si riempie il fondo con panna montata, successivamente ci si mette dello zabaglione e dei dadetti di frutta candita, si finisce col riempire di panna montata e si pone nuovamente in ghiaccio per qualche ora.

la ricetta di ORNELLA VANONI

Fotografia di E.Valenza/Contrasto

In alto, la pagina de *La Cucina Italiana* del 1960 con l'intervista a Ornella Vanoni. Sopra, la cantante in concerto nell'89.

Che cosa è cambiato

Abbiamo alleggerito la ricetta, preparando la "crosta" di cioccolato senza burro, senza zucchero e senza uova. La crema che abbiamo utilizzato per lo strato esterno della bomba è quindi meno dolce e contrasta meglio, a nostro parere, con i sapori della frutta candita e dello zabaione della farcitura. Abbiamo, infine, realizzato una versione monoporzione, anziché un'unica bomba, per facilitare la preparazione, la sformatura e il servizio del dolce.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***22 aprile***

BELLE VACANZE

Più fresche, più **IN FORMA**, più allegre con i bicchieri supervisionati dal nostro nutrizionista

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
STYLING BEATRICE PRADA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

C'è tutto il tempo per sbozzare la linea: basta puntare su **alimenti poco calorici**, ricchi di fibre e di vitamine del gruppo B, poveri di grassi e capaci di stimolare il metabolismo. **Finocchi, pomodori, cetrioli, sedano e insalate** sono poco calorici e svolgono la duplice funzione di saziare e di mantenere regolare la glicemia grazie alla buona presenza di fibre. **Polpo e gamberi** danno la necessaria quota di proteine che aumentano il potere saziante; il riso integrale, grazie al suo basso indice glicemico, dà energia a lento rilascio. **Fragole e mirtilli** sono un concentrato di antiossidanti e sostengono il dimagrimento, mentre **pompelmo, zenzero e peperoncino** attivano il metabolismo.

Dottor Giorgio Donegani nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

95
CALORIE
a porzione

magro e saziante

115
CALORIE
a porzione

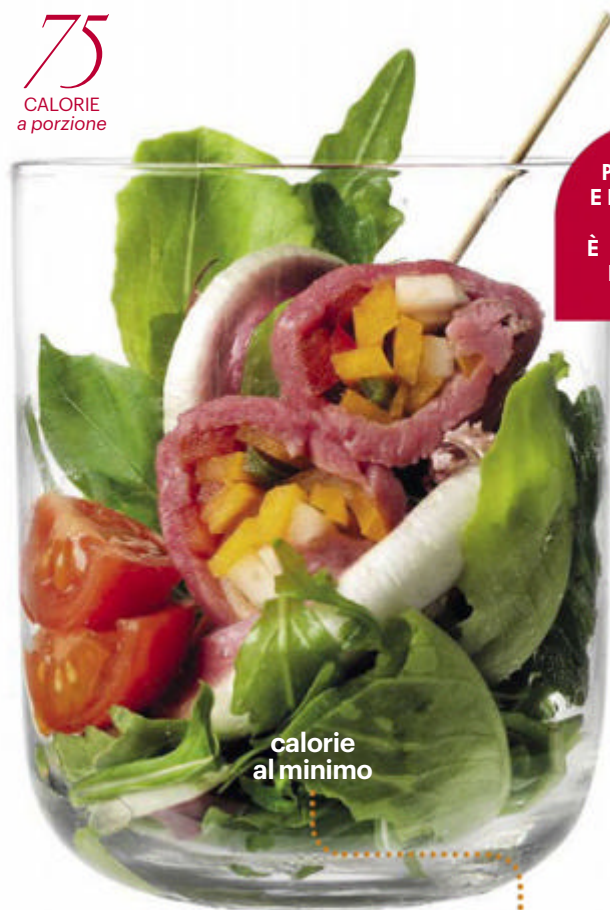
basso indice glicemico

Insalata di riso con ortaggi e ricotta

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI

- **100 g** finocchio
- **100 g** pomodoro
- **100 g** ricotta
- **80 g** riso integrale
- **20 g** lattuga
- **1** gambo di sedano
- basilico – peperoncino – sale

LESSATE *il riso facendolo bollire per 20-25' in acqua leggermente salata. Scolatelo e lasciatelo raffreddare.*
AFFETTATE *sottilmente il finocchio e il sedano e tagliate a striscioline la lattuga. Tagliate il pomodoro in 8 fette.*
LAVORATE *la ricotta con qualche foglia di basilico sminuzzata e peperoncino.*
DISPONETE *nei bicchieri le verdure alternandole; completate con la ricotta a quenelle e guarnite con peperoncino, foglie di basilico e di sedano.*

Piccolo gazpacho e spiedino di polpo

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
300 g pomodori
120 g polpo lessato
70 g polpa di cetriolo più un po'
50 g peperone rosso più un po'
30 g sedano
8 gamberi
insalata cipollotto pancarré aceto
olio extravergine di oliva

SBUCCIATE *i pomodori, tagliateli a pezzi; ammollate mezza fetta di pancarré nell'aceto; tagliate a dadini peperone, sedano, cetriolo e un cipollotto. Frullate tutto insieme, aggiungendo 50 g di acqua e 8 g di olio.*
SGUSCIATE *le code dei gamberi lasciandoli interi e lessateli in acqua per 3-4'.*
TAGLIATE *il polpo a pezzetti e infilzateli su 4 stecchi da spiedino; riempite i bicchieri con il gazpacho e infilatevi i 4 spiedini; completate con i gamberi, foglie di insalata e dadini di peperone e cetriolo.*

Involtini di roast-beef e insalata

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
170 g 4 fette di roast-beef all'inglese
100 g peperoni misti
50 g finocchio
30 g insalata mista
8 g olio extravergine di oliva
succo di limone

FARCITE *le fette di roast-beef con i peperoni e il finocchio tagliati a bastoncino.*
ARROTOLATELE *ottenendo 4 involtini e tagliateli a metà; infilzateli poi su 4 stecchi da spiedino.*
SERVITELI *nei bicchieri insieme all'insalata, condita con succo di limone e olio.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 marzo***

Centrifugato con frutta mista

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
380 g finocchio
210 g fragole
160 g mirtilli
150 g mela
130 g succo di pompelmo rosa
zenzero

CENTRIFUGATE *il finocchio e mettete il succo nel frullatore insieme al succo di pompelmo, 90 g di fragole e un pezzetto di zenzero grattugiato.*
TAGLIATE *la mela a pezzetti e infilzateli su 4 spiedini, alternandoli con le fragole rimaste, a pezzetti.*
VERSATE *il frullato nei bicchieri, affogatevi i mirtilli e completate con gli spiedini di frutta.*

A SCUOLA *anche in estate*

Golosità regionali e **FRESCHI GELATI** sono protagonisti dei nostri corsi di giugno, mentre in cucina si "studia" come depurarsi per la bella stagione e si va alla scoperta della gastronomia del Friuli e della Sardegna. Senza rinunciare a un cocktail festoso

INIZIA IL

Pasticceria Siciliana

Un nuovo corso dedicato ai più significativi **dolci siciliani**, un vero viaggio nei sapori alla scoperta di tradizioni antiche insieme ai nostri chef. Dai classici **cannoli** alla **granita** estiva servita con la **brioche lievitata**, è facile farsi prendere per la gola. *Martedì 9 giugno dalle 9.30 alle 12.30; per le altre date consulta il calendario sul sito www.scuolacucinaitaliana.it*

INIZIA IL

Goloso Benessere - In forma per le vacanze

Il tema di questa lezione dedicata al Benessere, condotta da **Fiammetta Fadda** e dallo chef **Fabio Zago**, pone attenzione sugli alimenti che aiutano a depurarci per prepararsi all'estate, con ricette molto appetitose e tutte vegetali, di grande effetto anche per un buffet. Il **corso dimostrativo** prevede la degustazione finale delle ricette realizzate. *Giovedì 18 giugno ore 19.30-21.30. Per il programma completo: www.scuolacucinaitaliana.it*

INIZIA IL

Sardegna in tavola

Cotture semplici ma di gran effetto, vere e proprie **prelibatezze di mare e terra** per una cena regionale sarda da assaporare in compagnia. Il nostro chef Fabio Zago interpreta gli ingredienti di questa **meravigliosa terra**: i **gamberi rossi** trionfano in una zuppetta con **fregola sarda**, il **pane carasau** si trasforma in lasagnette, l'agnello aromatico è la portata principale. Non possono mancare, per concludere, le *seadas*, golosi ravioli ricoperti di miele. *Per prenotazioni scuola@lacucinaitaliana.it*

INIZIA IL

22
GIUGNO

Gelati e Dessert estivi

Due nuove lezioni pensate per arricchire l'**estate di gusto e bontà**, dove realizzare ottimi **gelati, freschi sorbetti di stagione e dessert originali** da portare in tavola per **stupire amici** e **compagni di vacanze**. *Lunedì 22 giugno ore 19.00-22.00, 2 lezioni*

INIZIA IL

"Aria di Festa" a San Daniele del Friuli

Saremo presenti durante la manifestazione "Aria di festa" con i nostri chef e docenti per festeggiare i sapori e gli ingredienti tipici del territorio: in programma lezioni divertenti, ricette fresche, veloci e sfiziose che esaltano l'utilizzo del **prosciutto di San Daniele**. Non mancano, per l'occasione, il **mercato per gli acquisti**, **concerti** e **presentazioni guidate alle aziende**. *Info e aggiornamenti su www.scuolacucinaitaliana.it*

EVENTI GOURMET

DUE APPUNTAMENTI DEDICATI AL BUON BERE.

UNA LEZIONE DEDICATA AI WHITE SPIRITS. CON I BAR TENDER DI CAMPARI ACADEMY I COCKTAIL A BASE GIN E TEQUILA NON AVRANNO PIÙ SEGRETI. LA DATA DA SEGNARE IN AGENDA **È GIOVEDÌ 11 GIUGNO**.

UNA DEGUSTAZIONE CHE ESALTA LA BIRRA ARTIGIANALE BALADIN IN ABBINAMENTO AI SALUMI NOSTRANI. LA DATA DA SEGNARE IN AGENDA **È MARTEDÌ 30 GIUGNO**.

Ulteriori informazioni e appuntamenti sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INFO E CONTATTI

scuola@lacucinaitaliana.it
+39 02 49748004
La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15
20131 Milano
www.scuolacucinaitaliana.it

Seguici su:

Fotografie di Arch. LCI, 123rf, La Camera Chiara, Arch. Consorzio Prosciutto di San Daniele

PROFUMO DI MARE

TRIONFO DI CONCHIGLIE
Vongole, cannolicchi e cozze, insieme a verdure estive e bulgur per un pranzo mediterraneo

Non perdete il numero di LUGLIO

DELICATEZZE DA GOURMET
Spuma di seppie e gamberi in uno sformato di grande eleganza

PIATTI REGIONALI
Rustico e saporito, il coniglio in umido della tradizione ligure

FANTASIA IN COPPA
Frutta, spezie, distillati per servire il gelato pronto in modo nuovo e sorprendente

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

ANTIPASTI	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baguette con burro salato, entrecôte e champignon	★	35′					73
Baguette con granchio, ostriche e fagiolini	★★	30′		30′			72
Baguette con pâté, salsa tartara e bacon	★	20′					74
Ciabatta con crema di zucchine e uova sode	★	30′				✓	74
Ciabatta con lonza e verdure miste	★★	25′		1 h			72
Ciabatta con tonno, melanzana e rucola	★	1 ora					73
Cotto-crudo, morbido-croccante, acido-basico	★★	1 ora		1 h			37
Crema bruciata alle fave	★★	1 ora			✓	✓	88
"Gazpacho" di melone con gamberi	★	30′					43
Insalata di riso con ortaggi e ricotta	★	30′			✓	✓	128
Involtini di roast-beef e insalata	★	20′			✓		129
Misto fresco di verdure con succo al cetriolo	★	25′			✓	✓	87
Peperoni verdi gratinati	★★	1 ora				✓	90
Piccolo gazpacho e spiedino di polpo	★	25′					129
Ravioli al formaggio	★	1 ora		1 h		✓	89
Tartare con seppie e riduzione al Porto	★	50′			✓		44
Toast con acciughe e fiori di zucca	★	20′					81
Vellutata di squacquerone con cialde di ceci	★★	50′				✓	89

PRIMI piatti & Piatti unici

PRIMI piatti & Piatti unici	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Crema bicolore di peperoni	★	30′	●			✓	59
Cuscus con verdure	★	30′				✓	60
Gnocchetti di lavarello alle erbe fresche	★★	1 ora e 20′					95
Gnocchi di susine	★★	1 ora e 10′				✓	56
Insalata di farfalle, melone e speck	★	40′	●				48
Lasagne al pesto	★	30′				✓	61
Paccheri, ricotta e melanzane	★	25′				✓	83
Ravioli con melanzane e provolone	★★	1 ora e 45′				✓	94
Risu a siciliana	★	30′			✓		94
Spaghetti alla chitarra con misto di conchiglie	★★★	2 ore					121
Spaghetti freddi all'astice e lime	★★	40′					93
Stracci e peperoni	★	25′				✓	84
Tagliatelle verdi con sugo al lime	★★	50′		30′		✓	21
Zuppa di carote e farro con ravanelli	★	1 ora e 10′		2 h		✓	96

SECONDI di pesce

SECONDI di pesce	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Calamari e ortaggi alla soia	★	30′		1 h			101
Cozze alla marinière con patatine fritte	★★	30′			✓		67
Filetti di triglia in salsa di pomodoro	★	25′			✓		63
Gallinella ai peperoni e olive	★	1 ora			✓		101
Gamberi all'armoricana	★★	1 ora e 10′			✓		28
Gamberi con piccoli frutti e mango	★	20′					82
Orata alle erbe in crosta di sfoglia	★	25′					84
Rana pescatrice farcita di pappa al pomodoro	★★	1 ora e 30′					99
Sgombro farcito e cracker ai pomodori	★★	1 ora e 15′					100

SECONDI di carne, uova e formaggio

VERDURE

DOLCI & Bevande

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alessi
www.alessi.com

Berndes
www.berndesitalia.com

Bitossi Home
www.bitossihome.it

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Carni Scozzesi IGP
it.scotchbeefandlamb.com

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

De' Longhi
www.delonghi.com/it

Eurofood www.eurofood.it

Fonderia Ceramiche Bucci
www.fonderiabucci.it

Fratelli Beretta
www.fratelliberetta.com

Frigo2000
www.frigo2000.it

IKEA
www.ikea.com/it

Kunzi www.kunzi.it

La Fabbrica del Lino
www.lafabbricadellino.com

LG www.lg.com

Linum www.linumdesign.com

Listone Giordano
www.listonegiordano.com

Mepra
www.mepra.it

Microplane
www.microplane.com

Moneta
www.moneta.it

Risolì
www.risoli.com

Serafino Zani da La Rinascente
www.larinascente.it

Serge Lutens
it.sergelutens.com

Smartech Italia
www.smartechitalia.com

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Steel Cucine
www.steel-cucine.com

Tagina Ceramiche d'Arte
www.tagina.com

Termozeta
www.termozeta.com

Tescoma
www.tescomaonline.com

Unomi Laboratorio di Ceramica
laboratoriounomi.wordpress.com

Victorinox
www.victorinox.com

Virginia Casa
www.virginiacasa.it

Wald
www.wald.it

WMF
www.wmf.it

Zafferano
www.zafferanoitalia.com

Zwilling
www2.zwilling.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our magazines are distributed abroad by: Comag Ltd (Great Britain), Presstalis (France), Speedimpex (Usa), Saarbach Gmbh (Germany), Beta Press BV (Nederlands), SGEL (Spain). Sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione Spa - Via Manzoni 12 - 20089 Rozzano (Mi) - Fax 02.57512606

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

Fabbricante di IDEE

Ironici, belli, funzionali. Gli oggetti destinati alla casa, *dalla cucina alla tavola*, prodotti da **ALBERTO ALESSI** hanno cambiato il nostro modo di vivere tra le pareti domestiche

A CURA DI EMMA COSTA

La mamma, Germana Bialetti, appartiene alla famosa dinastia della Moka; il papà Carlo introduce il design nella fabbrica di oggetti per la tavola fondata dal nonno. Coniugando le due passioni di famiglia Alberto Alessi ha creato **il design per il cibo**: per contenerlo, cucinarlo, presentarlo. Coinvolgendo in un'unica avventura grandi firme, da Michael Graves ad Achille Castiglioni, e grandi chef, da Roger Vergé a Gualtiero Marchesi. Mentre lui, da buongustaio e ottimo cuoco, faceva e fa il rodaggio dei prototipi sui fornelli. Adesso con una nuova ambizione: vendere **il vino** che produce sulle pendici del Lago d'Orta, dove ha ristrutturato un antico casale, **Cascina Eugenia**, con vigneto. Da quelle vigne, con metodo biodinamico e l'etichetta "La signora Eugenia e il passero solitario", produce un Pinot Nero, uno Chardonnay e un bianco da uve stramature.

In vendita sul sito *www.lasignoraeugeniaeilpasserosolitario.com*

Due chiacchiere

Qual è il cuoco con cui le è piaciuto di più lavorare? Probabilmente Alain Chapel, lo chef di Mionnay vicino a Lione con il quale nel 1986 abbiamo messo a punto la Sauteuse (il recipiente svasato a manico lungo indispensabile per le salse) in rame e acciaio della serie "La Cintura di Orione". Uno dei più grandi del secolo scorso: la sua cucina risplendeva come un gioiello. Mi vanto di avere imparato direttamente da lui a fare la *tarte au chocolat Hélène*, mm!

Un pranzo recente che non dimenticherà? Un gigantesco *roast beef* (procuratomi da Peck, la storica salumeria milanese), cotto a casa da mia moglie Laura avvolto nel suo magnifico grasso (naturalmente tolto al momento di mangiarlo). Servito con tortini di patate al forno, salsa di cren e insalata di dente di leone appena spuntata nei prati. Poi torta alle mele sempre di Laura. Bevuti i vini della nostra creatura, la Cascina Eugenia 1641: Chardonnay 2010, Pinot Nero 2012 e Tardivo 2011.

Dove le piace mangiare nei dintorni di casa? Al Piccolo Lago di Mergozzo, Al Sorriso di Soriso e al Villa Crespi di Orta. Senza esitazione raccomando Da Barabba a Casale Corte Cerro, una cuisine de garage, ovvero piacevole e non impegnativa, deliziosa.

Che cosa non manca mai nel suo frigo? Il vino e il cioccolato amaro.

Ci racconta la sua domenica? Sveglia ore 8. Ginnastica. Nuoto. Poi ho due alternative: se mangiamo in casa mi metto subito ai fornelli per sperimentare qualche nuova ricetta studiata il giorno prima sui miei libri. Se no, passeggiata →

ALBERTO ALESSI tra due "grandi" successi del marchio, la caffettiera La conica, disegnata da Aldo Rossi, e lo spremiagrumi Juicy Salif, disegnato da Philippe Starck.

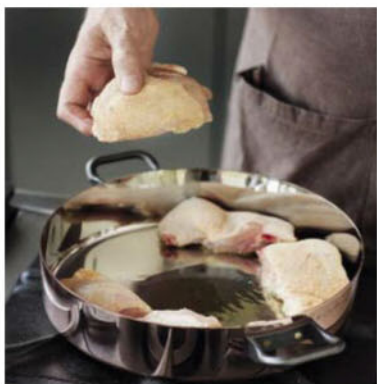
Fotografie di AFP-GettyImages

LA RICETTA A PAGINA SEGUENTE

La bottiglia Leo creata da Alessi per i suoi vini.

IL PICCANTISSIMO POLLO DI ALESSI

1 - Rosolare il pollo a pezzi.
2 - Toglierlo dalla casseruola (queste sono della serie La Cintura di Orione, disegnata da Richard Sapper), gettare il grasso e rimettere il pollo in casseruola con un poco di burro. Aggiungere carote a pezzi, pomodori passati e cipolline a piacere, oltre a tantissimi peperoncini piccanti. Innaffiare con vino bianco dolce e continuare con un paio di bottiglie per tutta la cottura: almeno quattro ore a fuoco lento.
3 - Servire con cavolfiori cotti a vapore. Mangiare con il "Cucchiaio piatto" disegnato da Ettore Sottsass.

1

2

3

con Laura dal Sacro Monte, su in alto, al centro di Orta, giù in basso; acquisto dei giornali, spremuta al bar e risalita prima che facciano apparizione i *rubacurdìtt* (tipologia di turisti mordi e fuggi, specialità del villaggio).

È vero che nella cucina che le ha disegnato Alessandro Mendini i fuochi dei fornelli sono un po' troppo vicini?
Sì, risponde a verità. Me ne assumo tutta la responsabilità perché Alessandro non ha mai nascosto di non essere capace di cuocere neppure un uovo. Sui fornelli invece di cinque pentole ce ne stanno solo quattro, ma che sarà mai rispetto al piacere di lavorare in un ambiente estetico…

Dicono che lei faccia invecchiare i formaggi in una cappelliera.
È un esperimento che sto conducendo da cinque anni: nel grande sottotetto che ospita anche il mio museo personale tento di simulare le condizioni climatiche delle baite delle nostre montagne nelle quali stagiona il formaggio Bettelmatt.

La ricetta del suo citatissimo pollo "bruciaculo" prevede una gran quantità di peperoncini: lo cucina per sorprendere gli ospiti o anche la domenica in famiglia?
In famiglia non lo amano.
Lo preparo esclusivamente in occasione di performance, a rischio che non mi invitino una seconda volta…

La sua caffettiera preferita è quella disegnata da Richard Sapper nel 1979; è con quella che ogni mattina si fa il caffè o si è convertito alle macchine a cialda?
Io provo ben bene personalmente tutti i prototipi dei nuovi prodotti Alessi. Così in questo momento sto usando la moka "Ossidiana" disegnata da Mario Trimarchi.

Leo, la bottiglia dei suoi vini, ha una forma particolarissima. Mi sono ispirato allo schizzo di un rebus di Leonardo. La forma troncoconica la sposta nella zona dei recipienti da laboratorio, ma sottolinea ai miei occhi la volontà di fare dei vini diversi da quelli commerciali. D'altra parte il nostro impegno di lavorare secondo le regole della biodinamica esclude qualsiasi sospetto.

La ricetta preferita da suo padre era il tonno in scatola cucinato con i piselli. Anche lei ha una ricetta del cuore a base di scatolette?
No. La ricetta del cuore rimane sempre quel tonno e piselli. Il solo evocarlo mi fa venire l'acquolina in bocca e acuisce la memoria delle tante tranquille serate in famiglia.

Qual è la cosa più strana che le sia capitato di mangiare? Strana nel senso di cattiva: una bistecca di canguro al barbecue ai piedi della montagna Ayers Rock in Australia; strana ma buona: il lutefisk, lo stoccafisso che viene prima ammorbidito nella soda caustica e poi cotto, servito con patate, bacon, piselli e mostarda. Pare che i norvegesi si dividano tra coloro che lo amano e coloro che lo odiano.

Dal 15 Maggio al 15 Luglio

Nuovi Minipimer MQ5 Vario - Minipimer MQ7

100 GIORNI

Soddisfatti o **Rimborsati***

BRAUN

Scopri di più su **braunhousehold.it**

BRAUN

Un solo pulsante. Infinite velocità.

Per preparare perfettamente tutte le ricette regolando
la velocità all'istante, con una mano sola.
Un semplice gesto, senza interruzioni, per infinite velocità.

Braun Minipimer 7
con Tecnologia Smart Speed.

* Iniziativa valida dal 15 maggio al 15 luglio 2015 per i modelli MQ785, MQ775, MQ745BC, MQ735M, MQ5177BK, MQ5035, MQ5020, MQ5000.